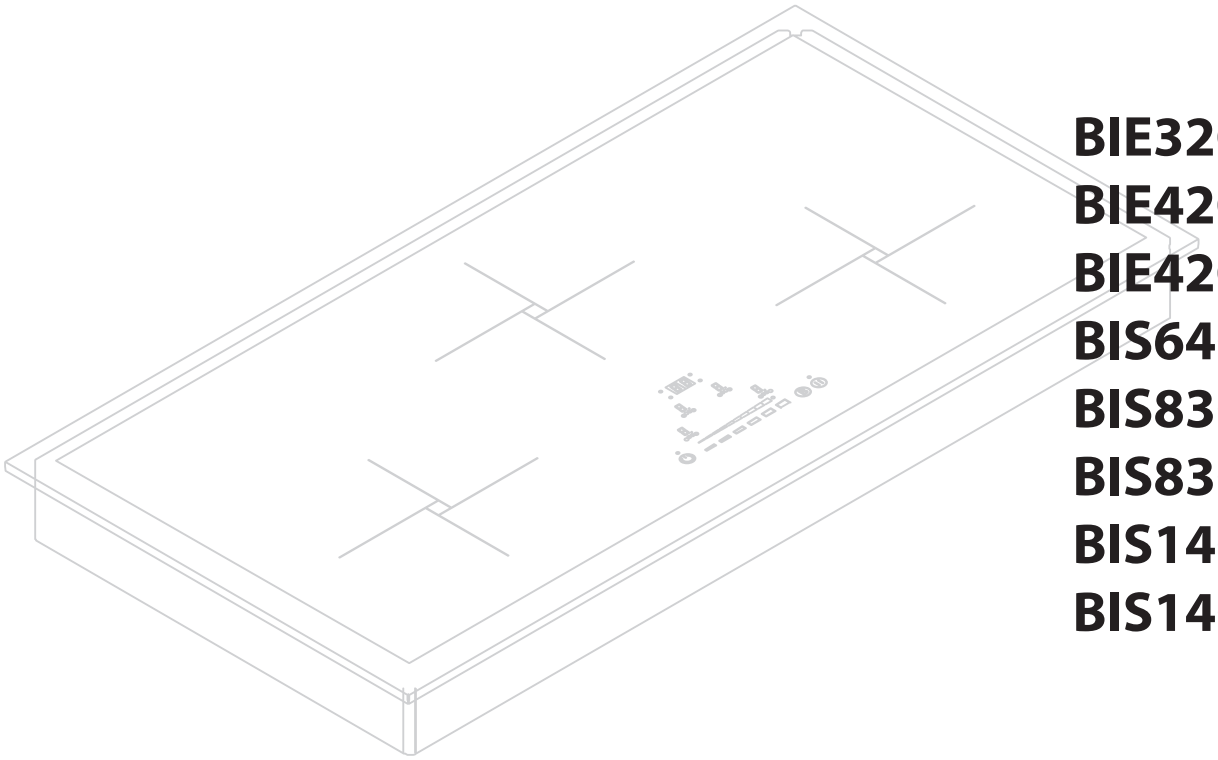


BIE320T
BIE420T
BIE420TZ
BIS640T
BIS830T
BIS830TZ
BIS140T
BIS140TZ

Tables de cuisson
Induction
Hobs Induction

BARAZZA
taste of design

Manuel d'installation et d'emploi
Installation and use manual

Tous nos compliments pour votre achat d'un produit Barazza !
Cet appareil de haute qualité vous accompagnera longtemps en cuisine en vous offrant d'excellentes prestations de manière sûre et fiable.

L'installation et l'utilisation de l'appareil sont simples et rapides.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel pour réaliser la bonne installation et la bonne utilisation de l'appareil, et pour le maintenir un bon état de fonctionnement.

Les symboles suivants permettent de faciliter la lecture du manuel :

Prescriptions importantes sur la sécurité individuelle et sur celle de l'appareil

Informations générales

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits.
Les dessins, les schémas d'installation et les tableaux contenus dans ce manuel sont fournis à titre indicatif.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

Les installations de branchement de l'édifice doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

Il est interdit de copier et/ou de reproduire, même partiellement, les contenus du présent manuel, et/ou de les divulguer à des tiers sans l'autorisation du fabricant.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties , without the Manufacturer's permission.

Cet appareil est conforme aux prescriptions des directives communautaires 87/308/CEE du 2.6.87 sur la prévention et l'élimination des perturbations radio-électriques (transposée en Italie par le D.M. du 13.4.89), 89/336/CEE sur la compatibilité électromagnétique et 73/23/CEE sur la basse tension.
Les instructions contenues dans ce manuel ne sont valables que dans le pays d'installation de l'appareil.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDEX

DESCRIPTION	PAGE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	**4**
INSTALLATION	**6**
Consignes de sécurité	6
Contrôle et mise en place	7
Élimination de l'emballage	7
Choix du lieu d'installation	8
Branchement électrique	9
Installation de l'appareil encastrable	11
UTILISATION	**15**
Consignes de sécurité	15
Avant de commencer	17
Connaître l'appareil	17
Bandeau de commande	18
Utilisation de l'appareil **BIE420T - BIE420TZ - BIE320T**	19
Utilisation de l'appareil **BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T**	26
ENTRETIEN	**34**
Consignes de sécurité	34
Entretien ordinaire	34
Nettoyage	34
Périodes d'inutilisation	35
Élimination	36
Service après-vente	36

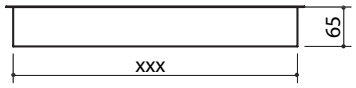
INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***6***
Safety warnings	*6*
Checks and handling	*7*
Disposal of the packaging	*7*
Installation site choice	*8*
Connection to the power mains	*9*
Built-in unit installation	*11*
USAGE	***15***
Safety warnings	*15*
Before starting	*17*
Understanding the appliance	*17*
Control panel	*18*
Using the appliance **BIE420T - BIE420TZ - BIE320T**	*19*
Using the appliance **BIS830T - BIS830TZ - BIS140T - BIS140TZ - BIS640T**	*26*
MAINTENANCE	***34***
Safety warnings	34
Schedule maintenance	34
Cleaning	34
Periods of inactivity	*35*
End-of-life disposal	36
After-sales service	36

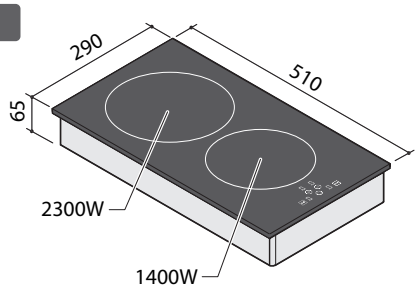
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

30

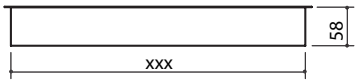


BIE320T

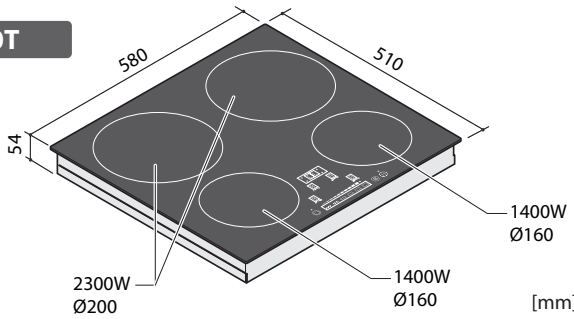


[mm]

60

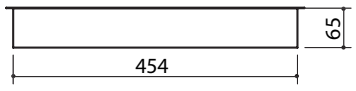


BIS640T

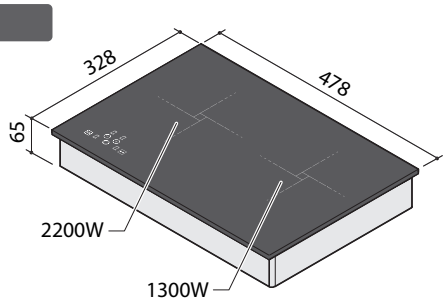


[mm]

40

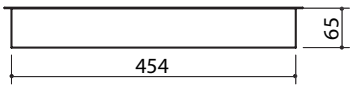


BIE420T

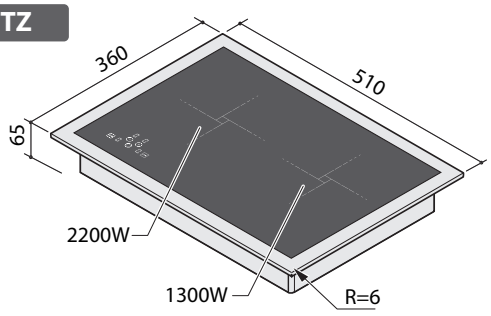


[mm]

40

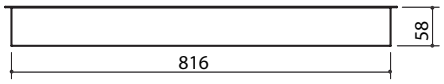


BIE420TZ

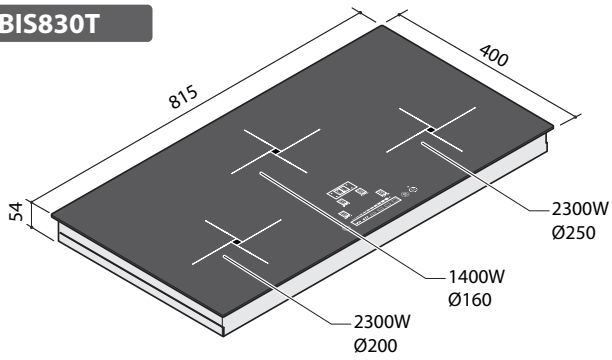


[mm]

90

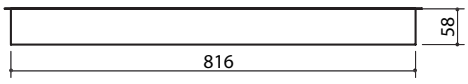


BIS830T

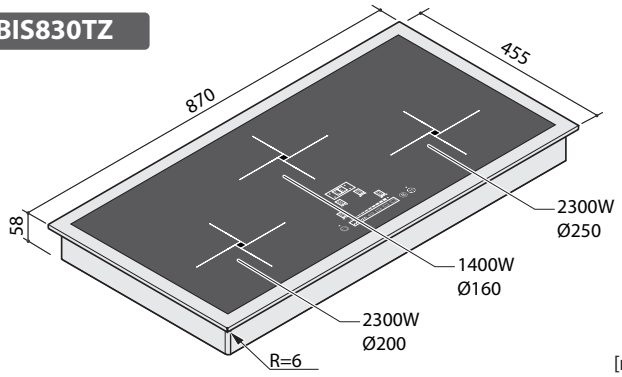


[mm]

90

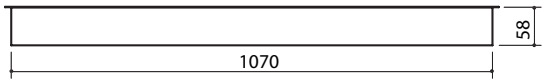


BIS830TZ

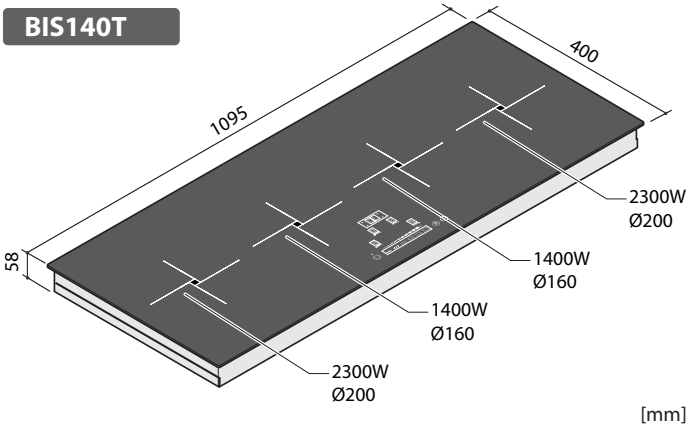


[mm]

120

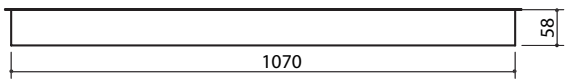


BIS140T

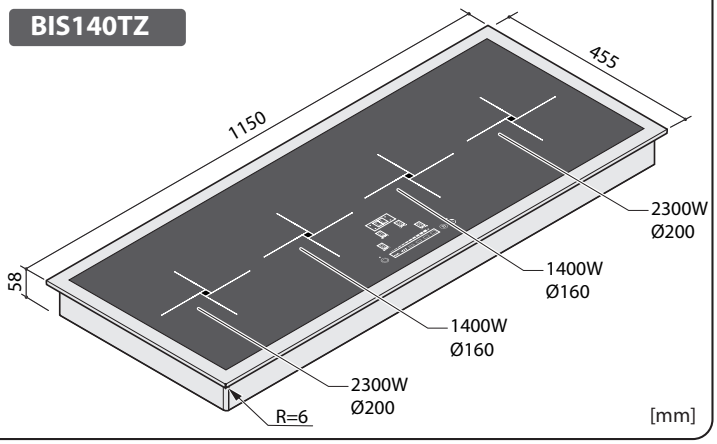


[mm]

120



BIS140TZ



[mm]

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

Caractéristiques techniques	***Technical data***		**BIE420T - BIE420TZ BIE320T**	**BIS830T - BIS830TZ BIS140T - BIS140TZ BIS640TZ**
Tension	*Voltage*	V	220-240	220-240
Fréquence	*Frequency*	Hz	50/60	50/60
Longueur câble	*Cable length*	cm	90	90
Type de câble	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2	H05V2V2-F 3x2,5 mm^2

INSTALLATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement le manuel d'emploi avant l'installation et/ou l'utilisation de l'appareil et le ranger dans un lieu accessible à tous les utilisateurs pour permettre toute consultation ultérieure; en cas de cession ou de vente de l'appareil, veiller à bien remettre ce manuel au nouvel utilisateur pour l'informer sur l'installation, sur l'utilisation et sur les consignes de sécurité de l'appareil.

L'installation et les interventions sur l'appareil (entretien extraordinaire, etc..) ne doivent être effectuées **que par du personnel qualifié** conformément aux indications contenues dans le manuel.
Les installations de branchement et les locaux doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.).
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des prescriptions.

Pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, éteindre toujours l'interrupteur électrique principal, débrancher la prise de courant et fermer les robinets d'alimentation du gaz.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air.

Le bord des appareils pouvant résulter particulièrement coupant, il faut les manipuler avec précaution et en utilisant des équipements de protection individuelle appropriés (chaussures de sécurité, gants, etc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

Après avoir déballé l'appareil et avoir retiré le matériel d'emballage et les pellicules de protection des surfaces, contrôler l'absence de défauts apparents : en cas de vices, ne pas installer l'appareil, mais contacter le revendeur dans les 8 jours suivant la réception, et lui communiquer les données indiquées sur la plaque de matricule de l'appareil et les problèmes constatés (fig. 1).

Attention ! Ne pas laisser le matériel d'emballage sans surveillance (sachets, polystyrène, etc...) car il constitue un risque potentiel de danger pour les enfants et les animaux (danger d'étouffement).

Dûment muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil sur le lieu d'installation (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.

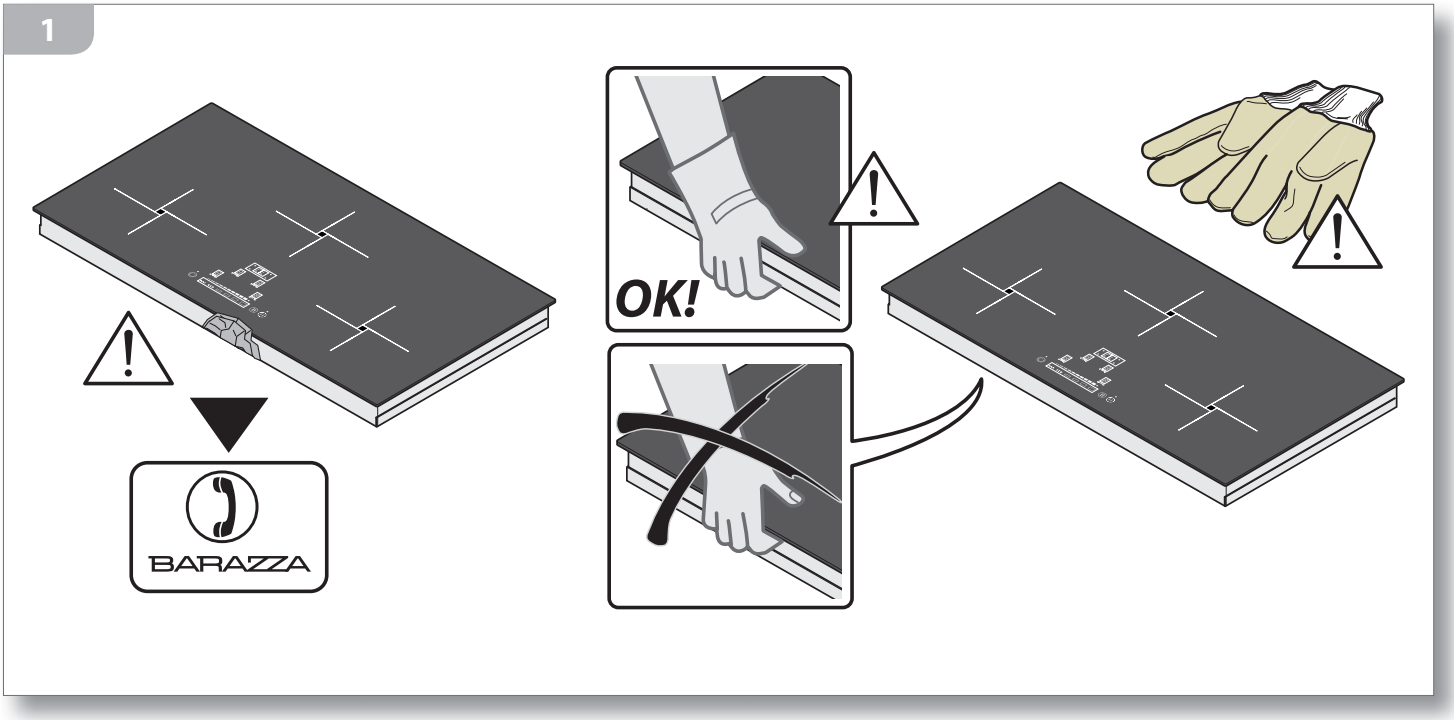
CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Attention ! Éliminer les pièces d'emballage conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Composition de l'emballage :

- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe, sachet du manuel d'emploi
- polystyrène expansé : protections anti-choc.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION

Caractéristiques du lieu d'installation

Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés, ayant une température maximale de 25 °C et un taux d'humidité maximum de 60% ; les locaux doivent répondre aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.). Les appareils ne sont pas adaptés à l'installation en plein air ni à l'exposition aux agents atmosphériques et aux intempéries. Les appareils peuvent être montés sur des meubles fabriqués avec des matériaux résistants à la chaleur.

Une table de cuisson encastrée au ras du plan de travail n'est adaptée qu'aux bases en pierre naturelle (granit, marbre), bois massif et carrelées.

Pour les plans de travail dans d'autres matériaux, demander au fabricant s'ils sont adaptés à l'encastrement de tables de cuisson au ras du plan de travail.

Ventilation

La distance entre la table de cuisson et les meubles de cuisine ou les autres appareils encastrés doit assurer une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes (fig. 2).

Ne pas utiliser la table de cuisson si le processus de pyrolise du four est en cours.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials.

A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases.

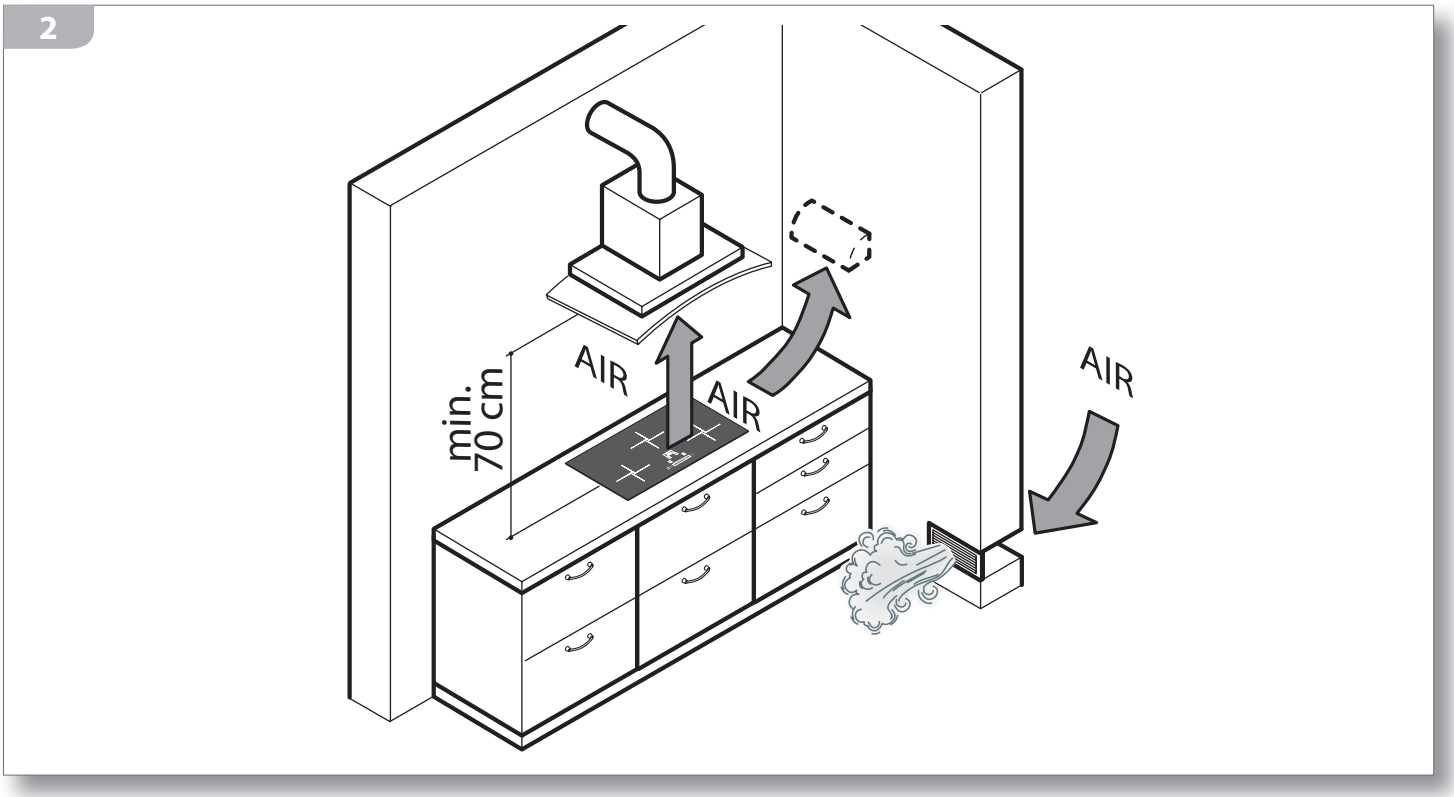
In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.

Ventilation clearance

The clearance between the hob and the kitchen units or other built-in appliances must ensure there is sufficient ventilation and a sufficient air outlet (figure 2).

Do not use the hob if the oven is performing a pyrolysis process.

2



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque des caractéristiques correspondent à celles du réseau électrique.
L'appareil livré est équipé d'un câble d'alimentation (H05V2V2) de 90 cm de long à brancher directement sur le réseau électrique (fig. 3): dans ce cas, il faut installer un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts en mesure de couper entièrement le courant dans les conditions de la catégorie de surtension III.
La prise de courant et l'interrupteur omnipolaire doivent être conformes et rester accessibles même en cas d'appareil encastrable. Si l'appareil est installé en combinaison à un four, le branchement des deux appareils doit être indépendant pour des motifs de sécurité électrique.

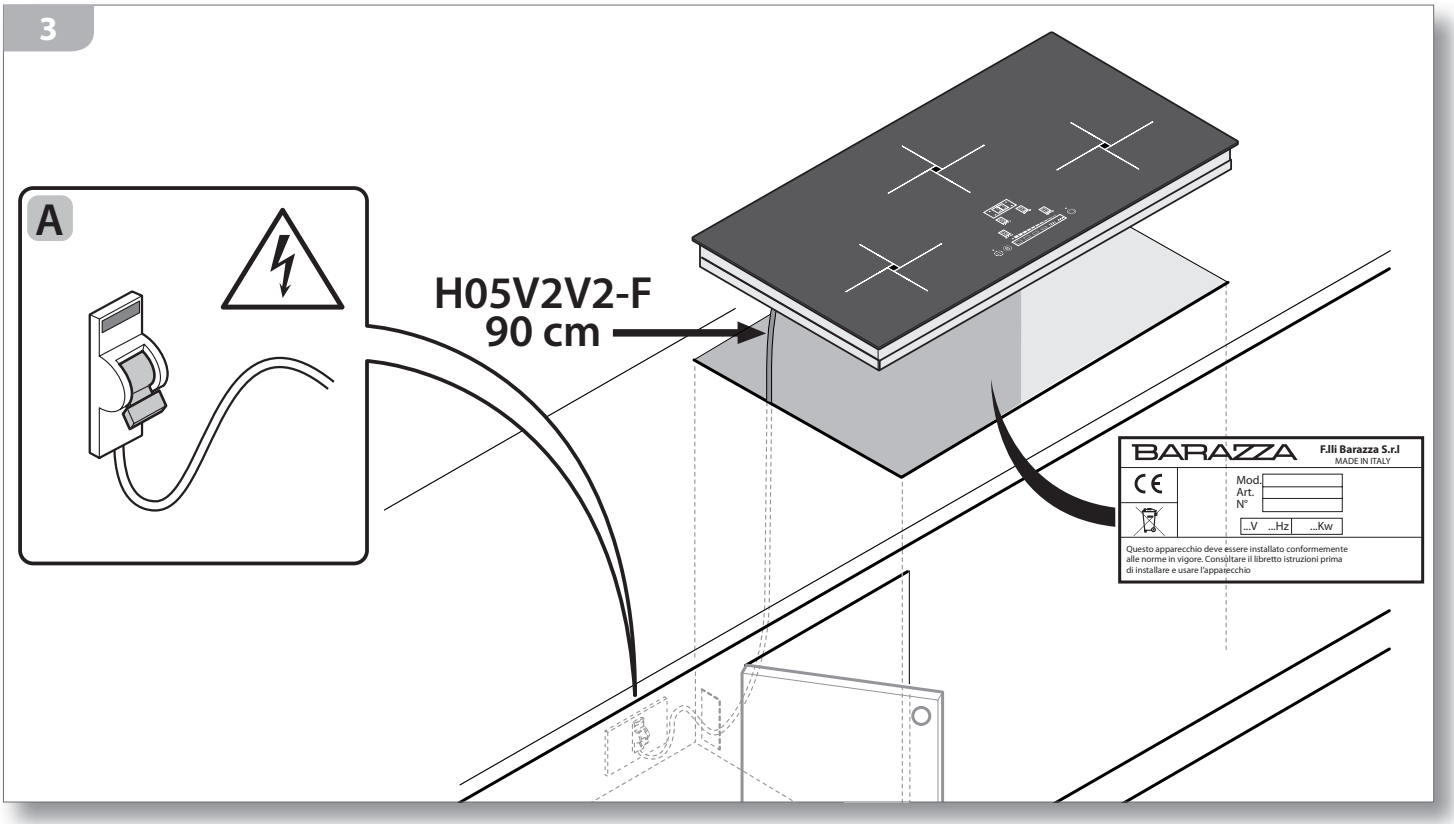
Le câble d'alimentation **NE DOIT PAS** :
- résulter écrasé ou entortillé ;
- entrer au contact de liquides, d'objets chauds ou coupants, de substances corrosives ;
- atteindre, en quelque point de sa longueur, une température dépassant de 50 °C la température ambiante ;
- être remplacé par un câble de type différent (voir "Caractéristiques techniques" page 4) ou par un câble non conforme ;
- être raccordé à une rallonge.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3): *in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.*
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

3



REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Si nécessaire, le câble d'alimentation devra être remplacé par un câble de type identique (voir "Données techniques" page 4) en conformité aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Si l'appareil est déjà branché, le débrancher de l'alimentation électrique.

Pour accéder aux branchements électriques, retirer le petit couvercle du bornier en dévissant la vis de blocage (fig. 4).

Détacher le vieux câble du bornier et le retirer; brancher le nouveau câble (uniquement de type H05V2V2-F) aux bornes correspondantes N - L - Terre. Bloquer le nouveau câble avec le serre-câble prévu à cet effet, puis refermer le bornier en revissant le couvercle.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

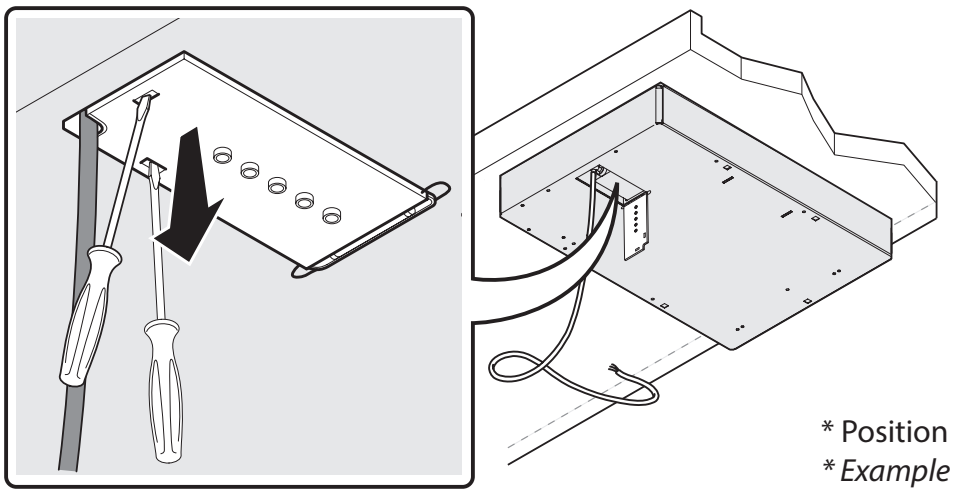
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, to insist on the hooks like indicated (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4



* Position indicative

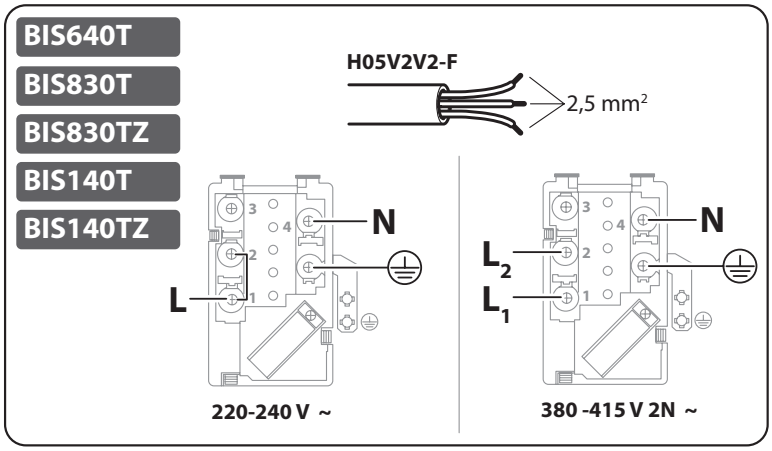
** Example placement*

Les tables de cuisson sont prédisposées pour être branchées sur un réseau domestique d'une tension de 220V monophasée. Il est toutefois possible d'adapter l'appareil à une tension différente en suivant les indications du schéma suivant.

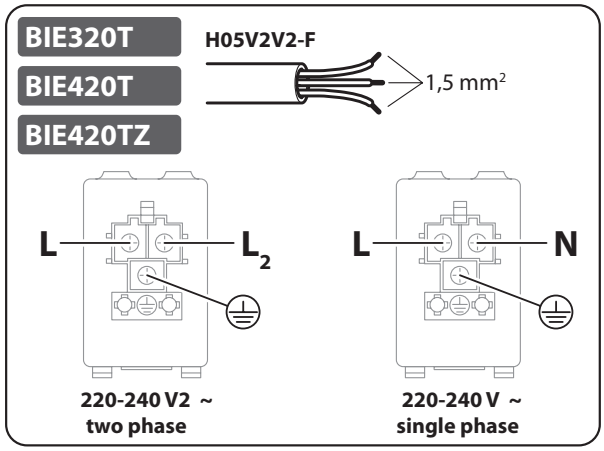
The hobs are pre-arranged for connection to a domestic single-phase voltage power supply of 220V; you can adapt the appliance to a different voltage value by following the instructions provided in the diagram below.

INDUCTION / INDUCTION LAB

BIS640T
BIS830T
BIS830TZ
BIS140T
BIS140TZ



BIE320T
BIE420T
BIE420TZ

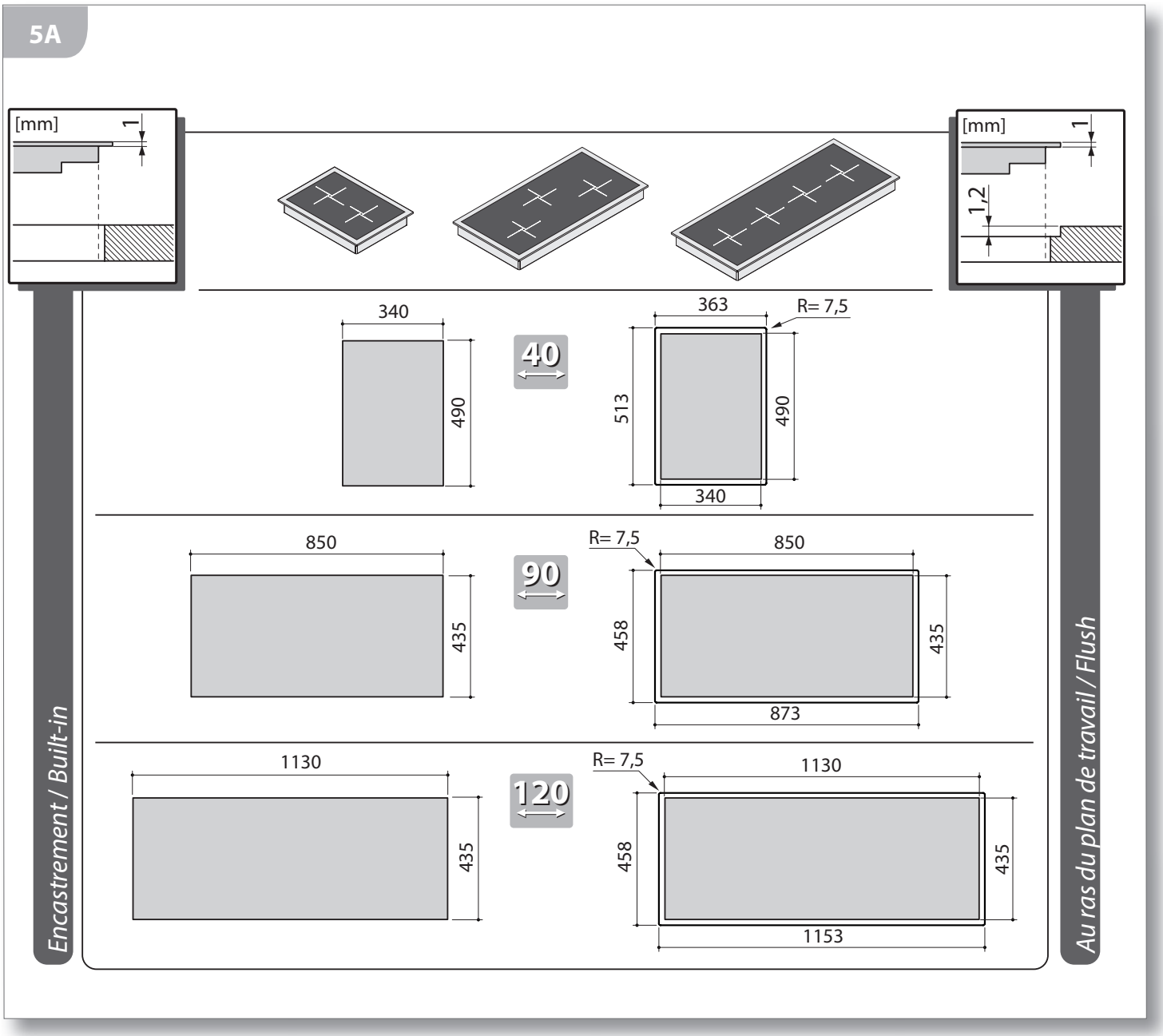


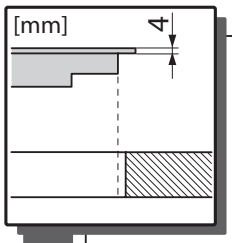
INSTALLATION DE L'APPAREIL ENCASTRABLE

Vérifier le bon état et la stabilité du meuble destiné à accueillir l'appareil (Norme DIN 68930). Découper le plan de travail selon les mesures indiquées fig. 5a-5b ; si l'appareil est encastré au-dessus d'un four, il faut installer un panneau de séparation **(B)** à une distance d'au moins 2 cm du fond de l'appareil, panneau qui devra être perforé dans la partie postérieure pour le passage de l'alimentation électrique de l'appareil.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

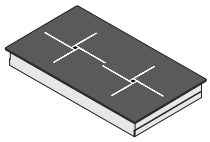
Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a-5b; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

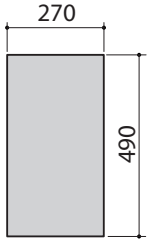




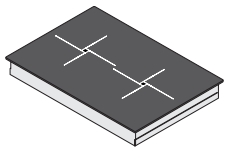
Encastrement / Built-in

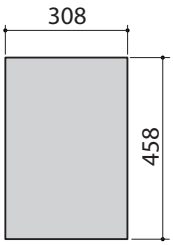
30



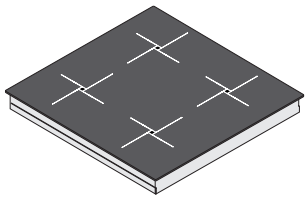


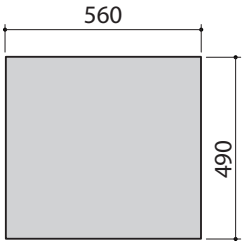
40



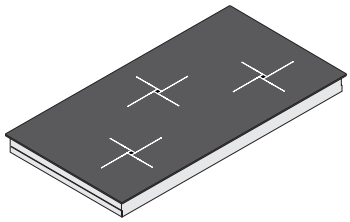


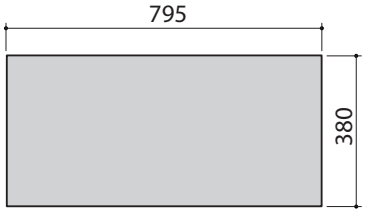
60



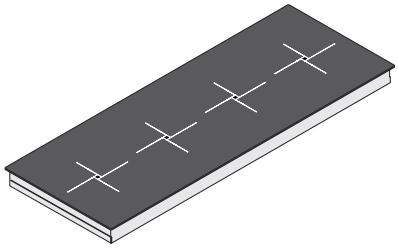


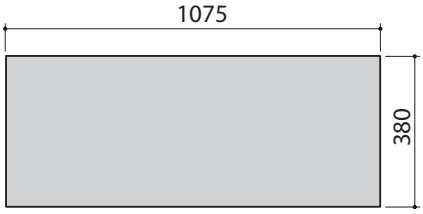
90



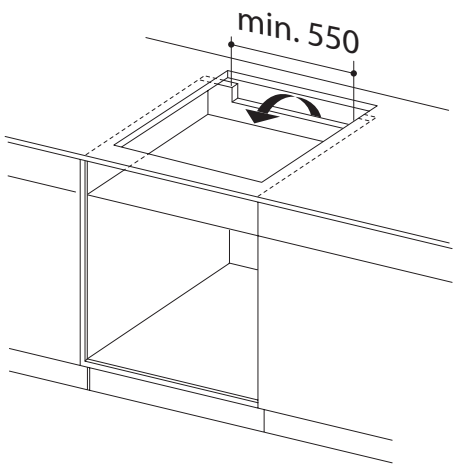


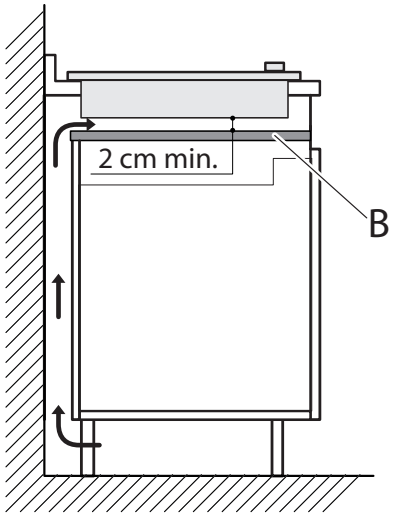
120





5C





Étant indispensable d'assurer une bonne ventilation, il est conseillé de prévoir des prises d'aération (fig. 5b).

It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (figure 5b).

TABLES DE CUISSON AU RAS DU PLAN DE TRAVAIL

Poser l'appareil sur le trou d'encastrement (fig. 6A dét. 1) en le bloquant avec les vis et les brides fournies (fig. 6A dét. 2). Sceller la fissure entre la table de cuisson et l'abaissement avec du silicone (fig. 7 dét. 3) et éliminer l'excès (fig.7 dét. 4).

FLUSH PANELS

Arrange the appliance above the embedded hole (figure 6A - part 1) secure it using the screws and brackets provided (figure 6A part 2) .
Seal the gap between hob and lowering with silicone (figure 7 part 3) and remove any excess (figure 7 part 4).

TABLES DE CUISSON À ENCASTREMENT

Mettre sur le plan de travail une bande de joint (fig. 6B dét. 1). Puis, poser l'appareil sur le trou d'encastrement (fig. 6B dét. 2) en le bloquant avec les vis et les brides fournies (fig. 6A dét. 1).

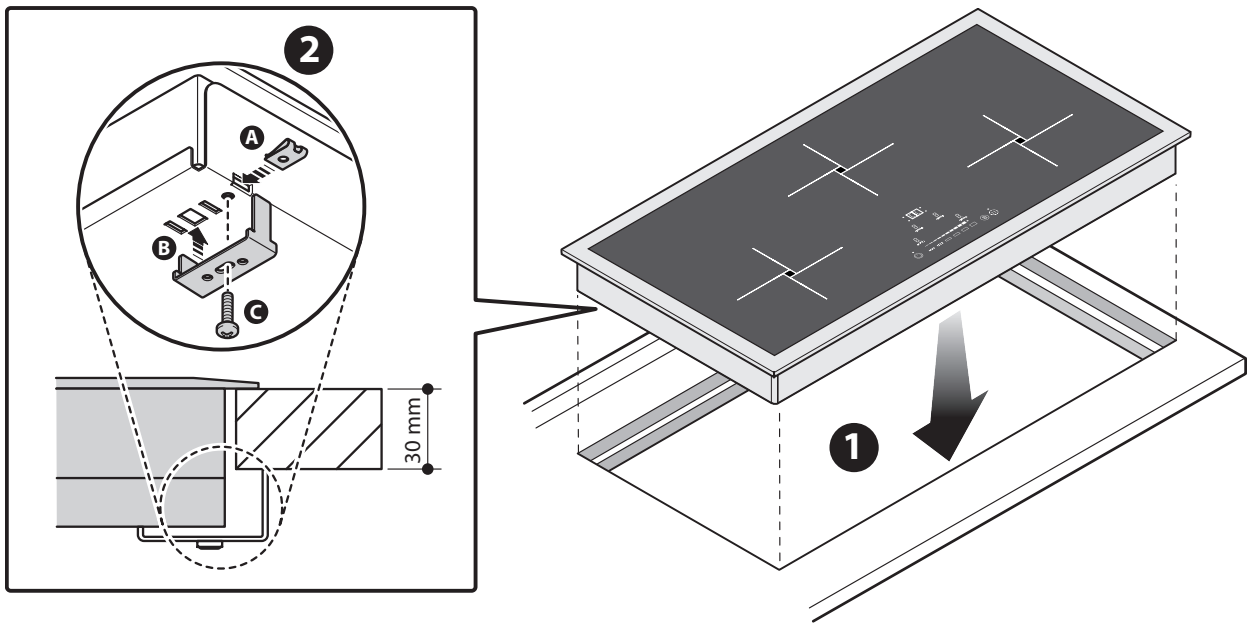
EMBEDDED SURFACES

Place a protective seal on the work surface (figure 6B part. 1). Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6B - part 2) secure it using the screws and brackets provided (fig. 6A part. 1).

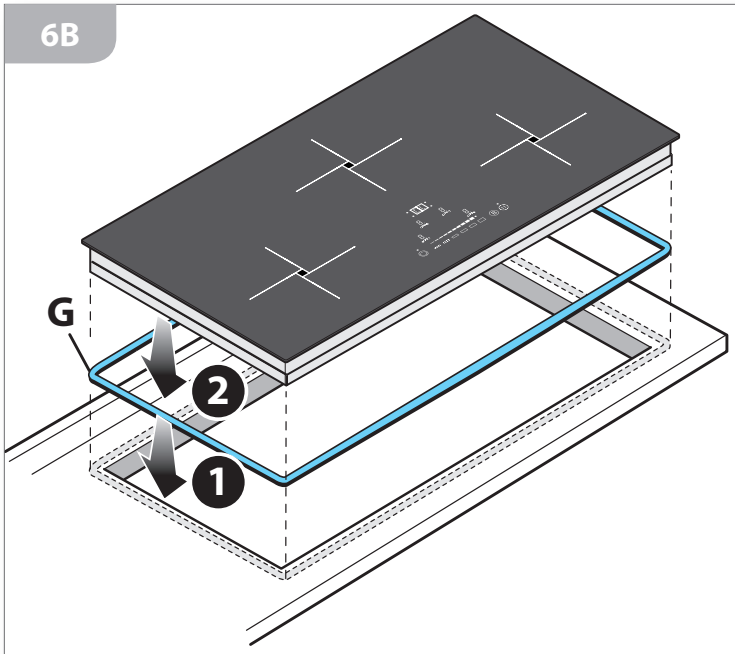
Le système de fixation des appareils fabriqués hors standard est personnalisé.

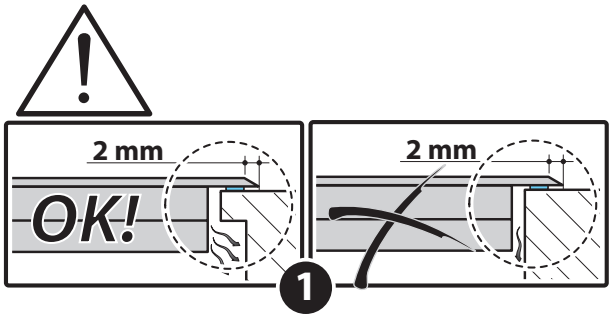
With custom made models, assembly is personalised.

6A

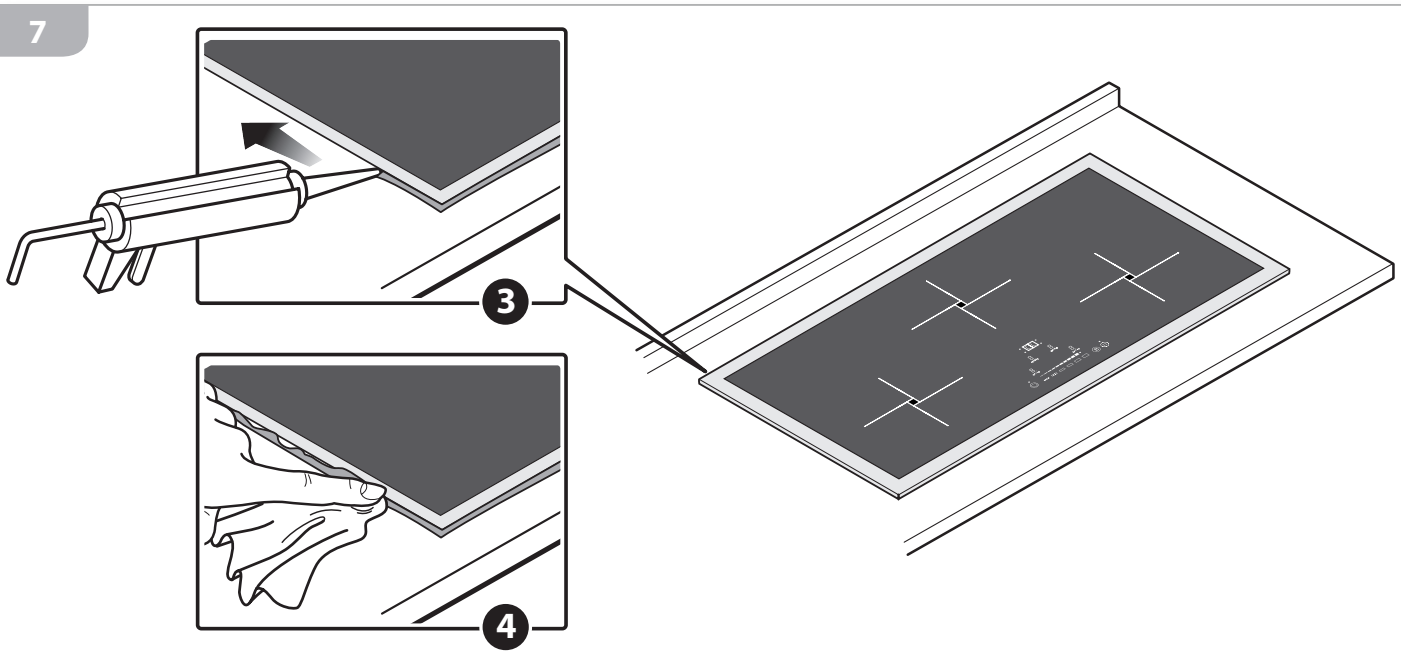


6B





7



UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

POUR UNE BONNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié et par conséquent potentiellement dangereux pour les personnes, les biens et les animaux. En outre, un autre emploi pourrait endommager l'appareil de manière irréparable: dans ce cas, la garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité.

Fermer toujours l'interrupteur électrique omnipolaire avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Vérifier que toutes les manettes soient en position "0 - - extinction" en fin d'utilisation.

Si la surface de la table de cuisson résulte ébréchée, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique pour éviter le risque de secousses électriques.

L'appareil n'est pas conçu ni fabriqué pour fonctionner moyennant un timer externe ou par un système de contrôle à distance séparé.

En cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et contacter un centre d'assistance agréé en communiquant les données de la plaque de matricule.

Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou en cas de manque d'expérience et de connaissance, sauf si la personne responsable de leur sécurité est en mesure de les superviser ou de les instruire sur l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec l'appareil ou avec des pièces de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits spray à proximité de l'appareil quand celui-ci est en fonction.

Ne pas modifier l'appareil.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Danger d'incendie !
Ne pas utiliser l'appareil comme plan d'appui.

La zone située près de l'appareil pourrait résulter particulièrement chaude. Il faut donc adopter des mesures de précaution en cas d'installation dans cette zone de prises de courant, de câbles électriques et de tout autre matériel inflammable ou sensible à la chaleur

Danger de surchauffe!
Ne poser aucun objet ferromagnétique de grande taille sur la surface en verre de l'appareil (ex : plaques de four) ni autres objets métalliques tels que couverts ou couvercles.

Les porteurs de pacemaker doivent consulter un médecin avant d'utiliser l'appareil.

Utiliser uniquement des casseroles conçues pour les appareils à induction : les récipients doivent être à fond plat et construits en matériel ferromagnétique, à savoir à base de fer.

POUR LA CUISSON

Danger d'incendie !
Si de l'huile ou de la graisse devaient prendre feu, ne pas éteindre les flammes avec de l'eau mais les étouffer avec un chiffon humide ou autre matériel similaire, et alerter rapidement les sapeurs-pompiers.

Danger d'incendie !
Ne pas revêtir l'appareil ou des parties de celui-ci de feuilles d'aluminium ou de matériel similaire.

Danger d'explosion !
Ne jamais chauffer sur l'appareil des boîtes en fer-blanc ou des récipients fermés hermétiquement, car la surpression générée par la chaleur pourrait les faire exploser en causant de graves blessures corporelles.

Surveiller l'appareil pendant toute la durée de son fonctionnement.

Après l'emploi, éteindre la table de cuisson avec le dispositif de commande, sans tenir compte du détecteur de casseroles.

Pendant les opérations de cuisson, veiller à prendre toutes les précautions pour ne pas rayer la plaque de cuisson.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

Overheating hazard!
Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.

Those wearing a pacemaker must consult their doctor before using the appliance.

Only select pots/pans suitable for use with the induction appliance: food containers must be ferromagnetic, therefore, they must contain iron and the base must be flat.

FOR COOKING

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.

During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.

AVANT DE COMMENCER

CONNAÎTRE L'APPAREIL

Les tables de cuisson à induction sont équipées de bobines à induction particulières en mesure de générer un champ magnétique qui est transféré directement aux composés ferreux du fond de la casserole.
La cuisson à induction offre de multiples avantages :

- excellents rendements sans aucune dispersion, donc avec une réduction des consommations
- rapidité de cuisson
- sécurité absolue (la zone de cuisson s'active uniquement au contact de la casserole sur la surface de la table qui reste froide)
- grande facilité de nettoyage.

Légende

1 plaque de matricule
2 bride de fixation
3 zone de cuisson 1
4 touche de réglage

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

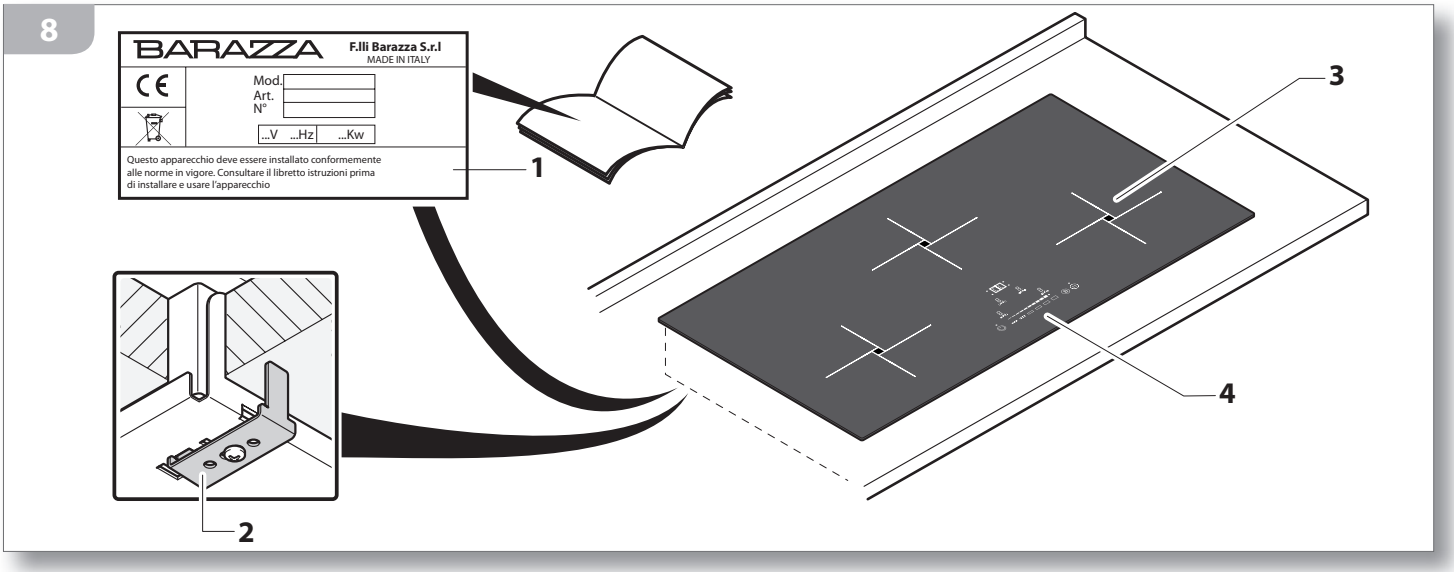
Induction cooking zones are equipped with special induction coils in order to generate a magnetic field which is directly transferred to iron components at the base of pans/pots.
Induction cooking offers various advantages:

- *excellent performance with no leakages, therefore a reduction in waste products*
- *rapid cooking times*
- *complete safety (the cooking zone is only activated upon contact with a pan/pot and the zone surface remains cool)*
- *easy cleaning.*

Key

1 data plate
2 mounting bracket
3 cooking zone
4 cooking regulator knobs

8



BON À SAVOIR

Ce manuel fournit des indications sur le fonctionnement et l'entretien de différents modèles d'appareil ; suivre les indications spécifiques du modèle en votre possession.
Les modèles sont faciles à reconnaître sur la base de l'esthétique de la position des brûleurs ou en consultant la plaque de matricule (voir son emplacement fig. 8).

Avant de procéder à la première utilisation, nettoyer soigneusement le plan de cuisson et ses éléments comme indiqué au chap. "Entretien ordinaire" page 30.
Lors des premières utilisations, l'appareil pourrait dégager de la fumée et une odeur désagréable : ceci est dû à la combustion des graisses de fabrication utilisées, aérer le local.

USEFUL INFORMATION

This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance.
The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 30.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

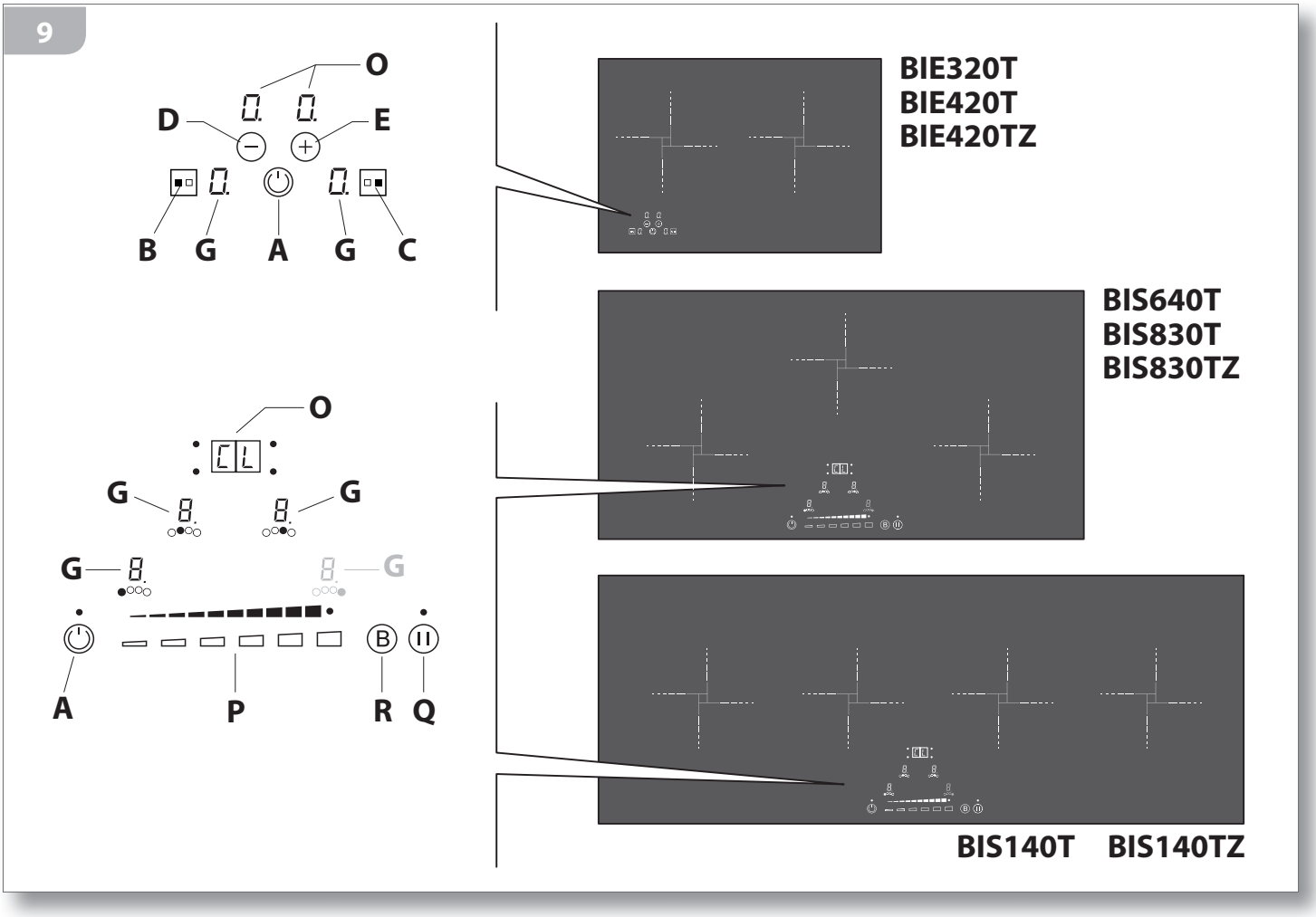
BANDEAU DE COMMANDE

Pour déterminer le point de cuisson correspondant aux touches à utiliser, consulter le repère sérigraphié y placé à côté, lequel indique clairement les zones de cuisson (fig. 9).

CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9).

9



A **Touche ON - OFF :**
allume et éteint l'appareil
B **Touche sélection zone gauche.**
C **Touche sélection zone droite.**
D **Touche diminution.**
E **Touche augmentation.**
G **Écran zone de cuisson :**
indique la puissance ou le Timer relatif à la zone de cuisson
O **Écran Timer :**
indique le temps résiduel de la cuisson programmée
P **Touche augmentation Timer :**
augmente le temps de programmation du Timer
Q **Touche Pause :**
met en pause l'appareil en interrompant la cuisson
R **Touche cuisson rapide / Booster :**
réduit le temps de cuisson d'une zone

A ***ON - OFF key:***
switch the appliance on and off
B ***Left zone selection key.***
C ***Right zone selection key.***
D ***Decrease key***
E ***Increase key***
G ***Cooking zone display:***
cooking zone display (e. g. power, timer)
O ***Timer Display (OPTIONAL):***
display timer countdown
P ***Timer Plus key (OPTIONAL):***
increase timer value
Q ***Pause key:***
pauses the appliance, interrupting cooking
R ***Rapid cooking/Booster key:***
reduces the cooking time within a specific zone

UTILISATION DE L'APPAREIL

1) ALLUMAGE DE L'APPAREIL

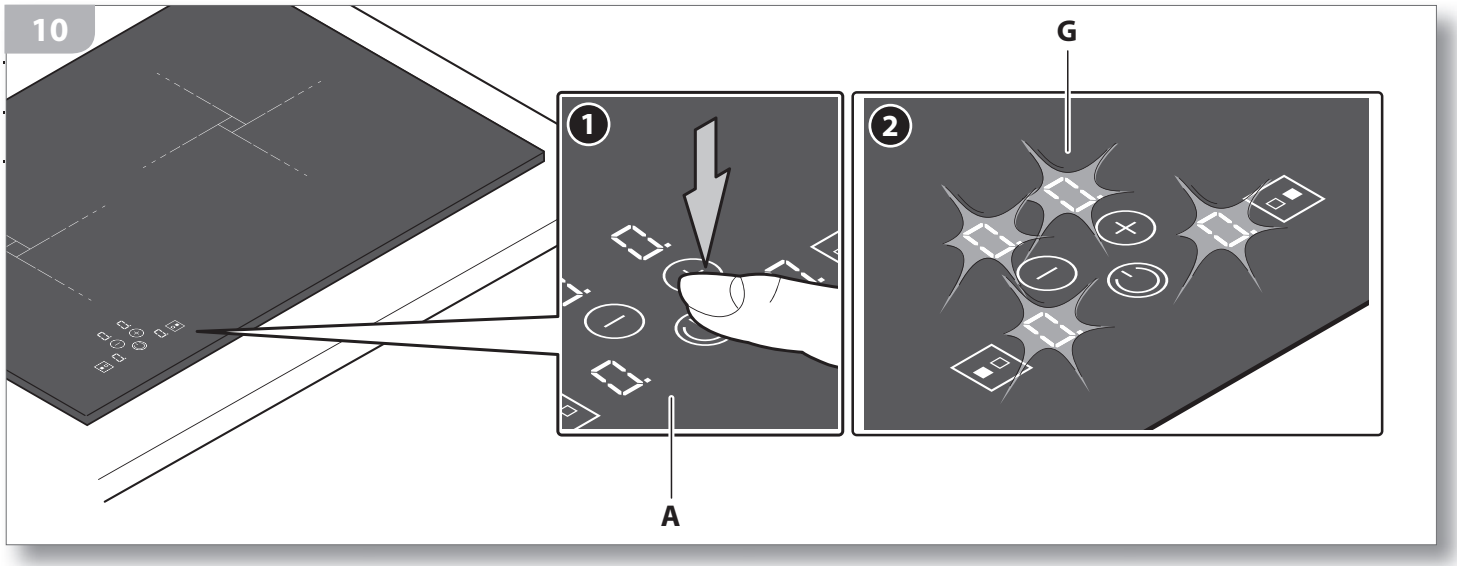
Appuyer sur la touche **"A"** pour allumer la table de cuisson.
Tous les afficheurs **"G"** correspondant aux zones de cuisson s'allumeront en position de stand-by **(fig.10)**.
L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes.
Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant ces 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE START-UP

*Press key "**A**" to switch the hob on.*
*All the displays "**G**" associated with the cooking zones will switch on in standby mode **(fig.10)**.*
The control unit will remain on for 10 seconds.
If no cooking zone is selected within this time, the hob will switch itself off automatically.

10



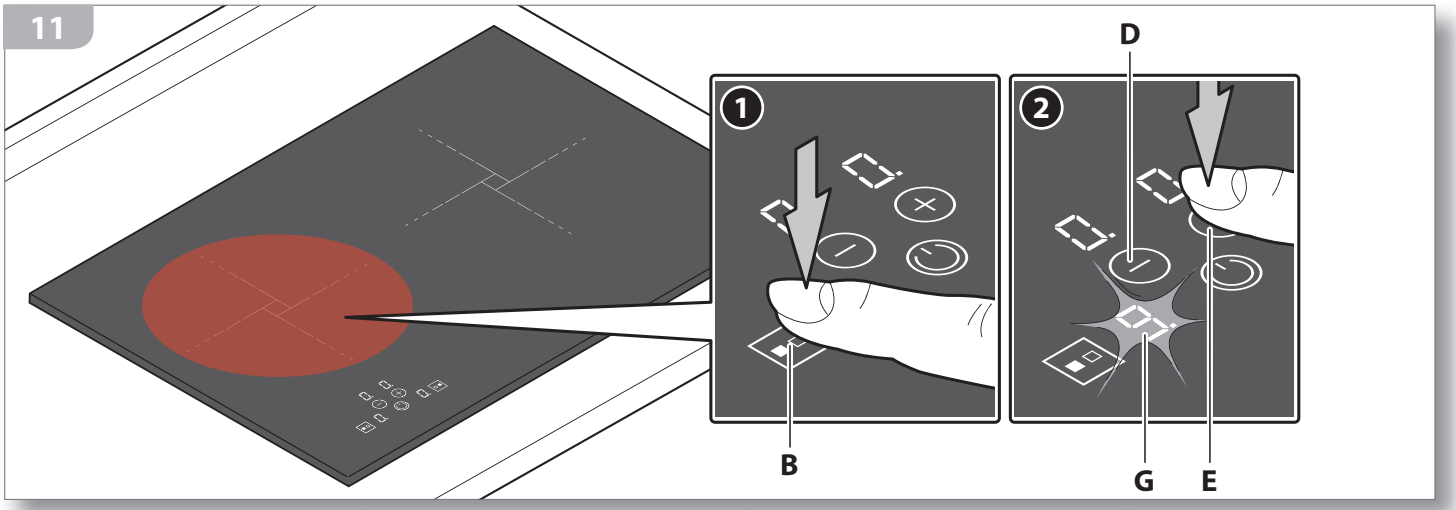
2) ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur un des afficheurs **"B"** ou **"C" (fig.11)**.
Une fois cette opération effectuée, il est possible de choisir **« 9 niveaux »** de température à l'aide des touches **« D » (diminution)** et **« E » (augmentation)**.
Le niveau choisi sera visualisé sur l'écran lumineux **« G »** avec un numéro allant de **« 1 à 9 »**.

2) SWITCHING THE COOKING ZONE ON

*Select the desired cooking zone by pressing the **"B"** or **"C"** keys **(fig.11)**.*
*Once the selection has been made, it is possible to select "**9 temperature levels**" using keys **"D" (decrease)** and **"E" (increase)**.*
*The level selected will be displayed on the lit display **"G"** with a number in the range of **"1 to 9"**.*

11



3) CHAUFFAGE RAPIDE / BOOSTER

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone en amenant la température à la puissance maximale pendant un intervalle de temps de 10 minutes. À la fin de cet intervalle, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau 9.

L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le chauffage de grandes quantités de liquides (ex. eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments très rapidement.

Pour activer cette fonction, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur la touche **« E »** jusqu'au niveau **« 9 ».**

Appuyer de nouveau sur la touche **« E » (fig.12)**.

Un signal sonore sera émis et le symbole **« P »** s'affichera sur l'écran relatif à la zone.

3) RAPID/BOOSTER HEATING

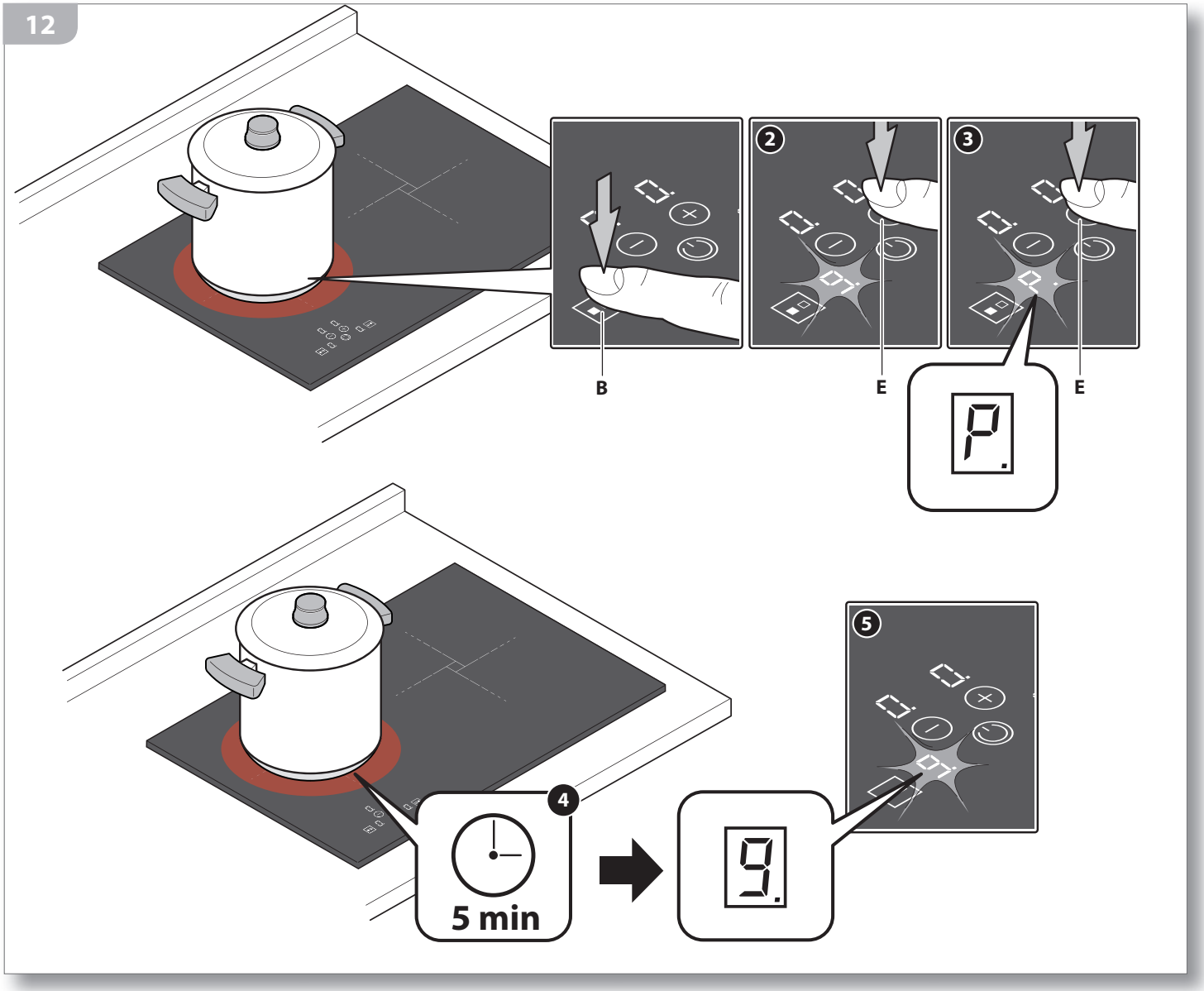
This function further reduces cooking time in a given zone bringing the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.

This function is recommended for quickly heating up large quantities of liquids (e.g. water for cooking pasta) or dishes.

*To enable this function, where available, select the cooking zone and press the **"E"** key until it reads level **"9".***

*Press the **"E"** key once again **(fig.12)**.*

*An acoustic signal will be heard and the **"P"** symbol will be displayed in the relative zone.*



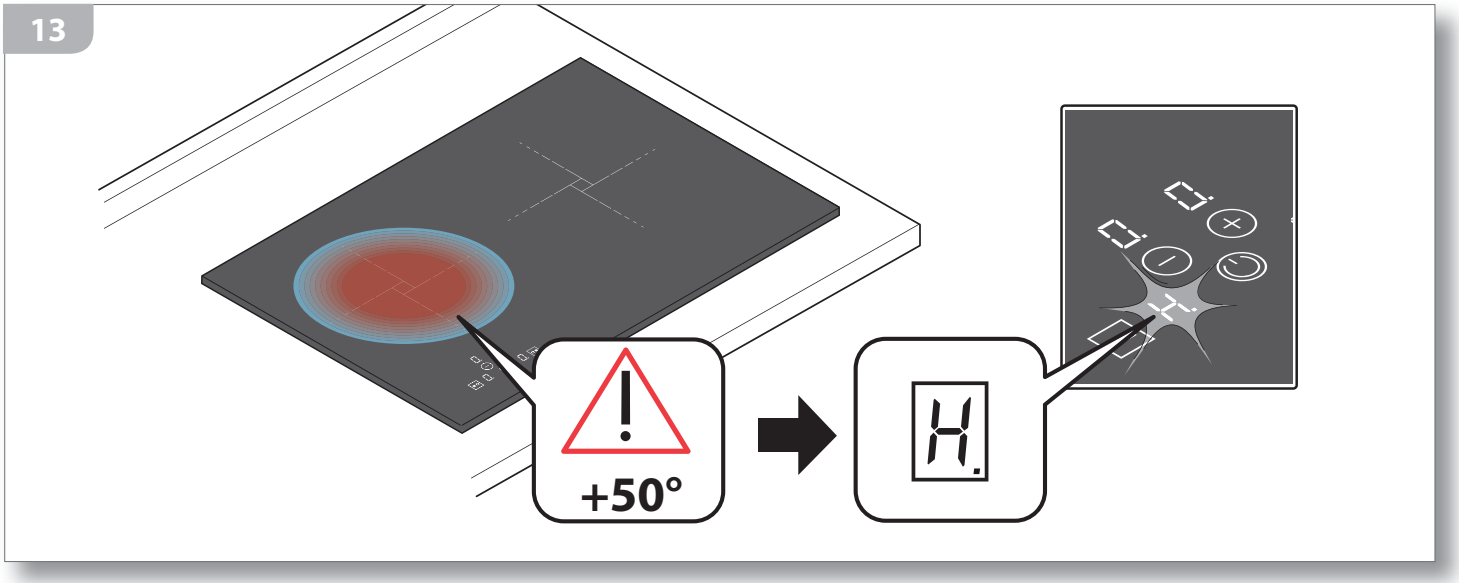
4) CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la température d'une zone de cuisson demeure encore élevée après l'extinction (**supérieure à 50 °C**), l'afficheur correspondant montre le symbole **"H"** (chaleur résiduelle).
L'indication s'efface uniquement lorsque le risque de brûlure disparaît.

4) RESIDUAL HEAT

*If the temperature of a cooking zone is still high (**over 50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol "**H**" (residual heat).*
The warning will only disappear when the risk of burning is no longer present.

13



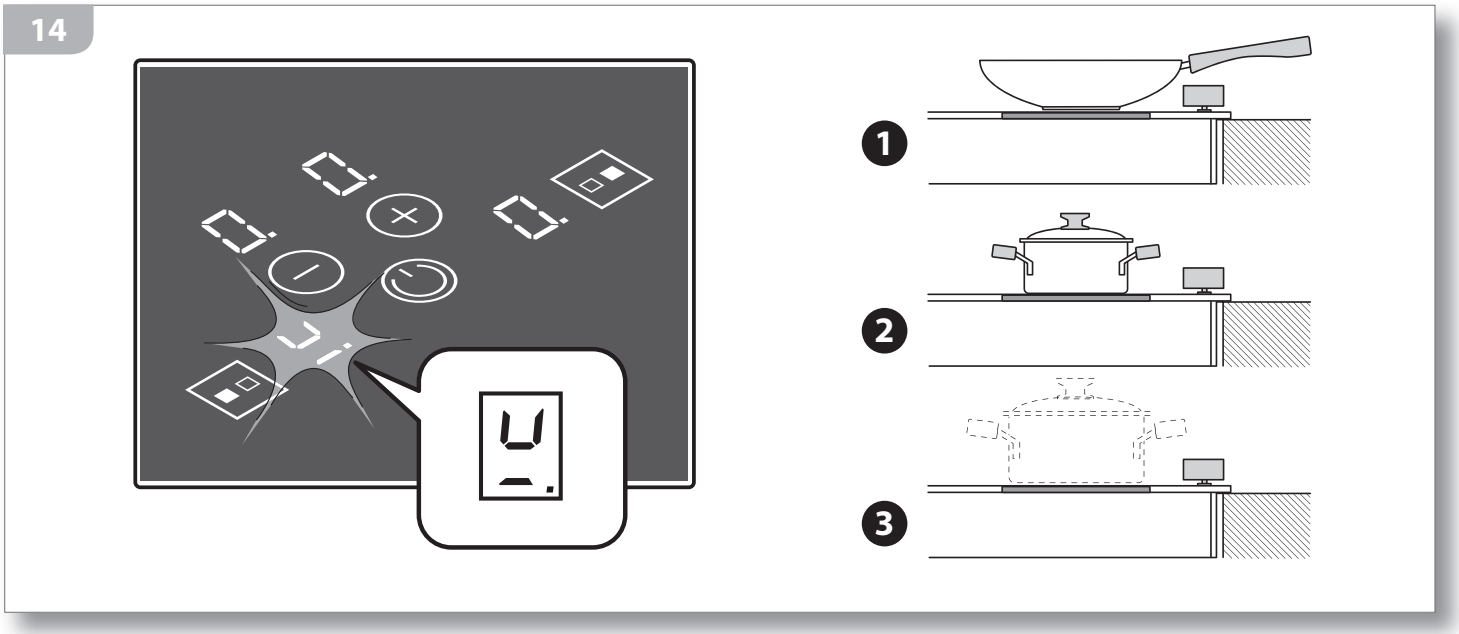
5) DÉTECTION DES CASSEROLES

Si sur un des afficheurs **"G"** d'une zone de cuisson apparaît le symbole **(fig. 14)**, cela signifie que :
1) le récipient utilisé n'est pas approprié à la cuisson à induction.
2) le diamètre de la casserole utilisée est inférieur à celui consenti par l'appareil.
3) aucune casserole n'est posée sur la plaque.

5) POT DETECTION

*If the symbol **(fig. 14)** should appear on one of the cooking zone displays **"G"**, it means that:*
***1)** The pot being used is not suitable for induction cooking.*
***2)** The diameter of the pot used is smaller than that permitted by the appliance.*
***3)** No pot is present.*

14



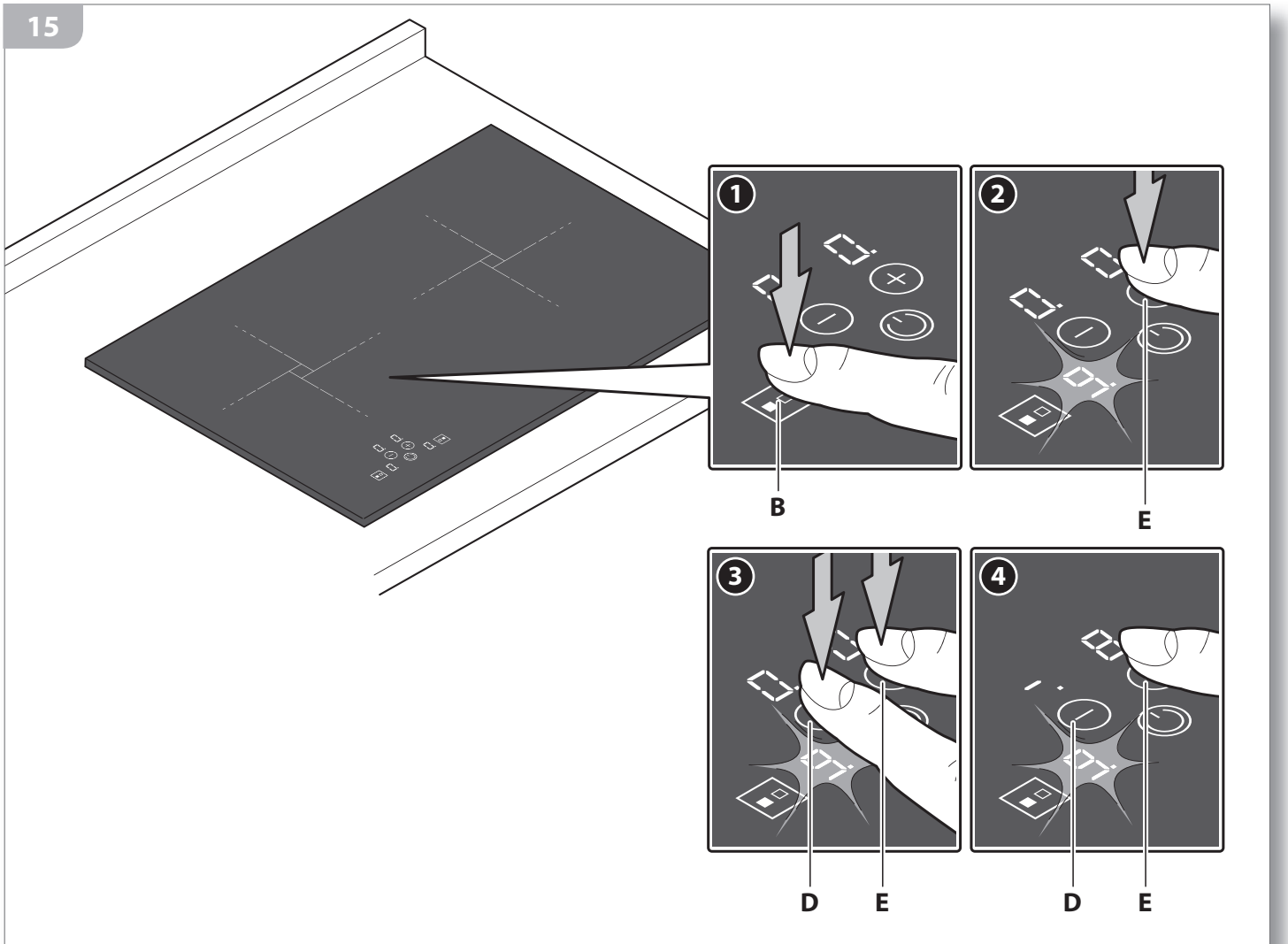
6) TIMER

Cette fonction permet d'établir le temps (de **1** à **99** minutes) pour l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée.
Activer la zone de cuisson et en régler la puissance.
Activer le timer en appuyant en même temps sur les touches **« D »** et **« E »**. Appuyer de nouveau sur les touches **« D »** et **« E »** pour sélectionner la zone de cuisson sur laquelle activer le timer. Celle-ci sera indiquée par la LED correspondante placée sur un de angles de l'écran **(fig.15)**.
Appuyer sur les touches **« D »** et **« E »** pour sélectionner le temps d'arrêt automatique désiré. La zone de cuisson avec timer actif sera signalée par une LED fixe sur un des angles de l'écran.
À la fin du timer, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement et sera émis un signal sonore qui pourra être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de la zone des commandes. Pour désactiver le timer d'une zone de cuisson, appuyer en même temps sur les touches **« D »** et **« E »** pour entrer dans la fonction timer. Appuyer de nouveau sur les touches **« D »** et **« E »** jusqu'à sélectionner le timer de la zone de cuisson désirée.
Appuyer sur la touche **« D »** jusqu'à la valeur **« 0 ».**

6) TIMER

*This function allows you to set the time (from **1** to **99** minutes) at which the cooking zone selected is automatically turned off.*
Activate a cooking zone and adjust the power.
*Enable the timer by pressing the **"D"** and **"E"** keys at the same time. Press the **"D"** and **"E"** keys once again to select the cooking zone to which the activated timer will be applied. This will be displayed by the relative LED present on one of the corners of the display **(fig.15)**.*
*Press the **"D"** and **"E"** keys to select the desired automatic shut-down time. A LED light present on one of the corners of the display indicates the cooking zone with the associated active timer.*
*Once the timer has served its function, the cooking zone will automatically switch off and an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area. To disable the timer associated with a cooking zone, press the **"D"** and **"E"** keys at the same time to access the timer function.*
*Press the **"D"** and **"E"** keys once again until you select the timer associated with the desired cooking zone.*
*Press the **"D"** key until you reach the value **"0".***

15



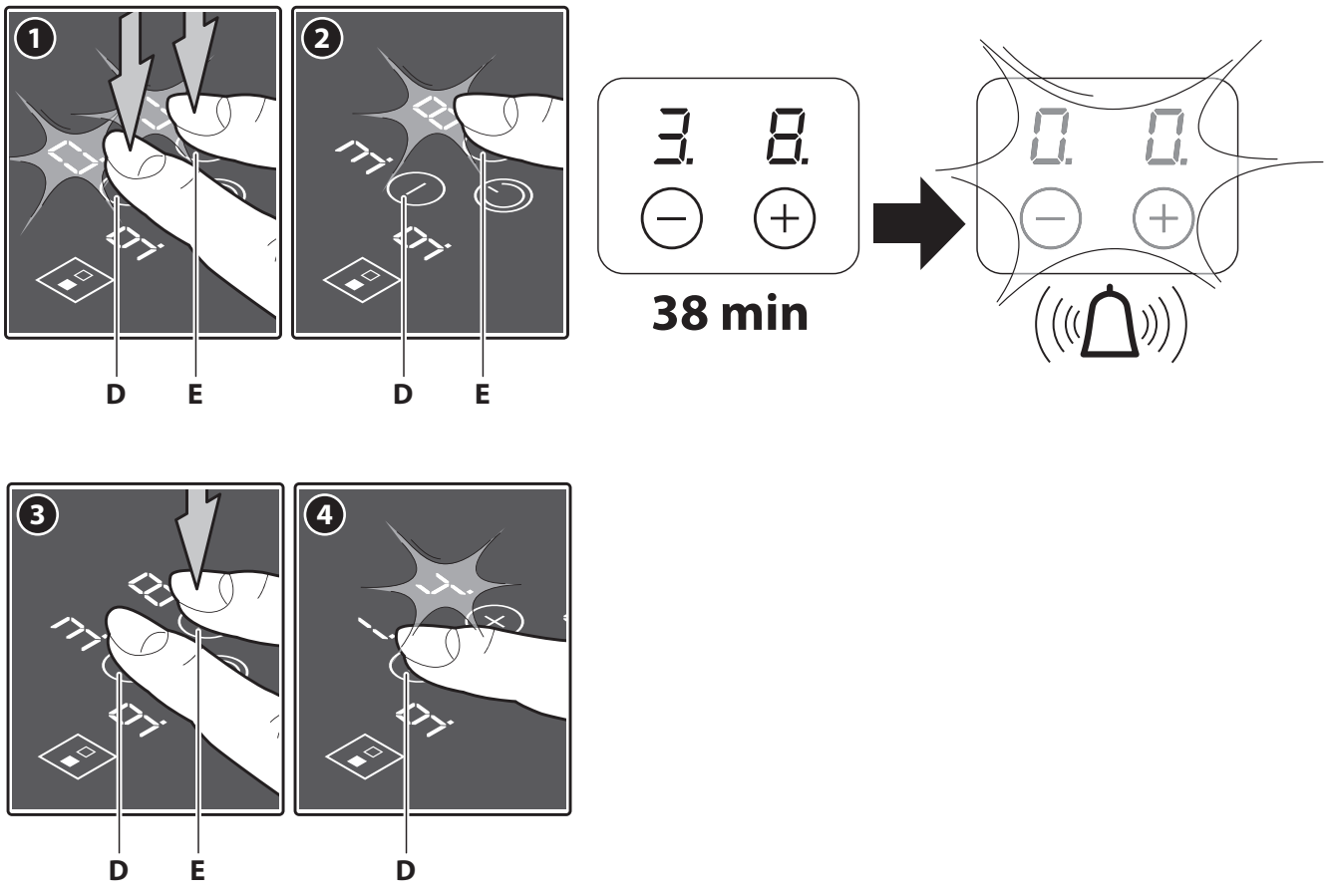
7) EGG TIMER/MÉMORANDUM

Il est possible de régler un mémorandum sonore en appuyant en même temps sur les touches **« D »** et **« E »**.
La LED centrale de la zone timer clignote.
À l'aide des touches **« D »** ou **« E »**, régler un temps pour le mémorandum de 1 à 99 minutes **(fig.16)**.
À la fin du temps réglé, un signal sonore sera émis qui pourra être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de la zone des commandes.
Les zones de cuisson fonctionnant précédemment resteront actives.
La fonction **« egg timer/memorandum »** reste active également après l'arrêt de l'appareil.
Pour désactiver cette fonction, appuyer en même temps sur les touches **« D »** et **« E »** puis sur la touche **« D »** jusqu'à la valeur **« 0 ».**

7) EGG TIMER/REMINDER

*It is possible to set a sound reminder by pressing the **"D"** and **"E"** keys at the same time.*
The LED light at the centre of the timer area will flash.
*Using the **"D"** or **"E"** keys set a reminder time in the range of 1 to 99 minutes **(fig.16)**.*
Once the set time has lapsed, an acoustic signal will be heard; this can be turned off by pressing any of the keys in the control area.
Cooking zones which were previously in operation, will remain on.
*The **"egg timer/reminder"** function will remain on even after the appliance is turned off.*
*To disable this function, press the **"D"** and **"E"** keys at the same time and subsequently the **"D"** key until you reach the value **"0".***

16



8) VERROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction ne peut être activée que si les zones de cuisson ne sont pas sélectionnées.
Il est possible de verrouiller le bandeau de commande pour éviter toute modification accidentelle des réglages du plan (enfants, opérations de nettoyage, etc.).
Pour activer le « **verrouillage des commandes** », appuyer en même temps sur la touche **« C »** (en bas à droite) et sur la touche **« D »**, puis de nouveau sur la touche **« C »** ; les 2 LED montreront le symbole **« L »** pour signaler l'activation du verrouillage des commandes **(fig.17)**.

Pour débloquer en même temps les commandes et revenir aux réglages (par ex., interrompre la cuisson), il faut appuyer en même temps sur la touche **« C »** (en bas à droite) et sur la touche **« D »** ; les 2 LED montreront le symbole **« 0 »** clignotant et il sera possible de procéder aux réglages.

À verrouillage activé, il est dans tous les cas possible d'éteindre la table de cuisson.
Dans ce cas, le verrouillage des commandes reste actif même lors du rallumage de la table de cuisson.
Pour désactiver définitivement le « **verrouillage des commandes »,** il faut appuyer en même temps sur la touche **« C »** (en bas à droite) et sur la touche **« D »**, puis de nouveau sur la touche **« D »**.
Le plan de cuisson s'arrêtera et au rallumage le verrouillage des commandes ne sera plus actif.

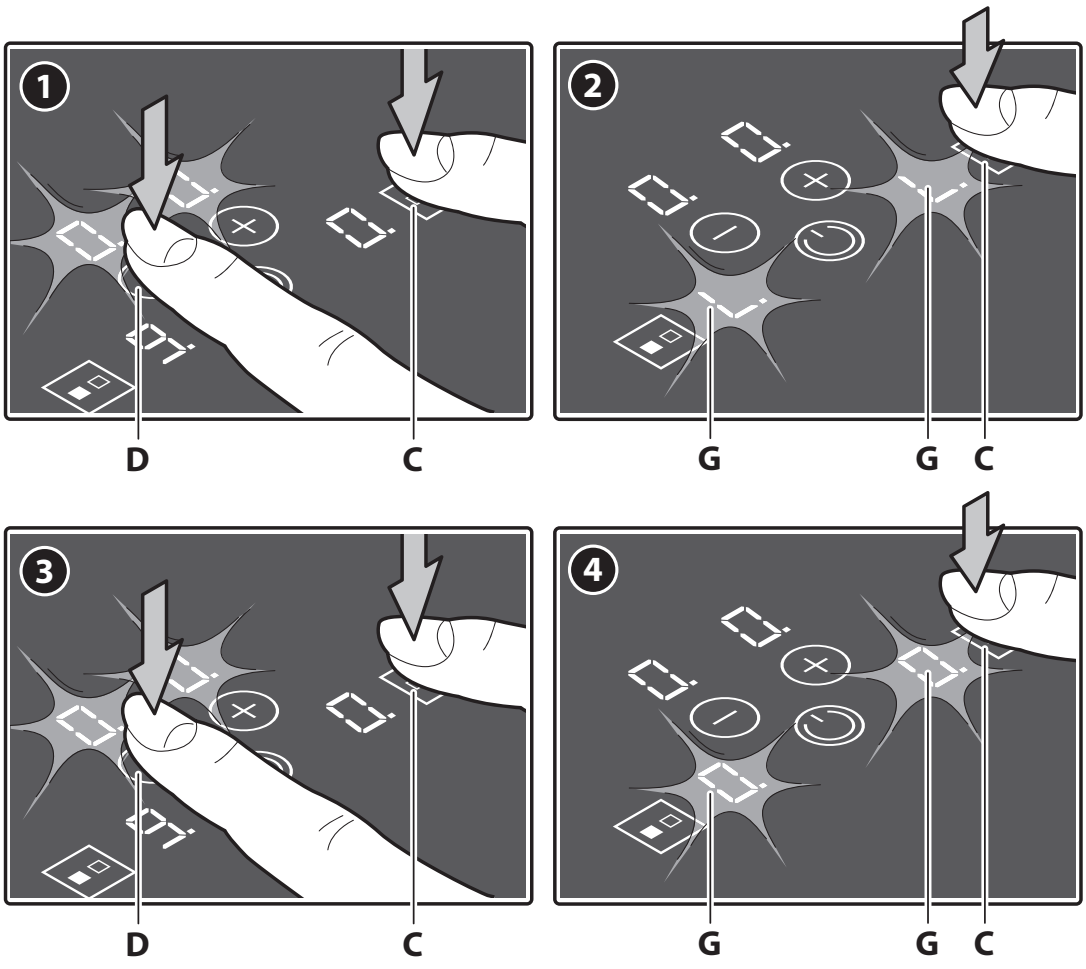
8) CONTROL PANEL LOCK

This function is can be activated only if the cooking zones aren't selected.
It is possible to lock the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning, etc.).
*To activate the **"control panel lock"**, press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time, then key **"C"** once again; the 2 LED lights will display the symbol **"L"** to indicate that the control panel lock has been implemented **(fig.17)**.*

*To temporarily unlock the commands and return to making adjustments (e.g. interrupting cooking), you must press keys "**C**" (bottom right) and "**D**" at the same time; the 2 LED lights will display the flashing symbol **"0"** indicating that it is now possible to make adjustments.*

It is possible to switch off the hob when the control panel lock is active.
In such a case, the control panel lock remains active when the hob is turned back on.
*To unlock the **"control panel lock"** permanently, you must press keys **"C"** (bottom right) and **"D"** at the same time, then key **"D"** once again.*
The hob will switch itself off and upon switching back on, the control panel lock will no longer be active.

17



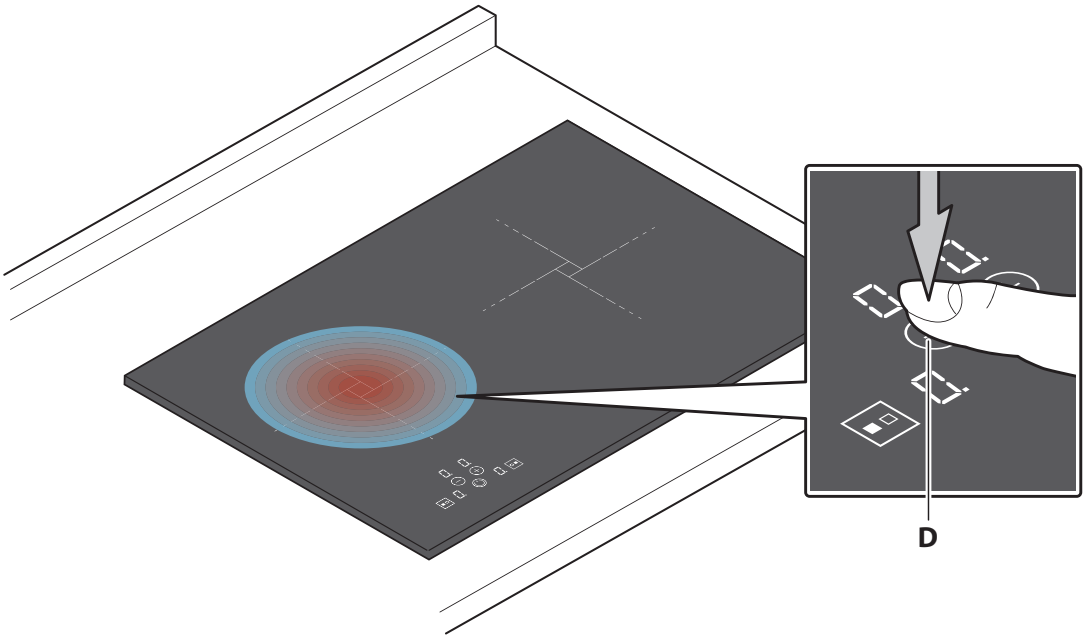
11) EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyer sur la touche **« D »** jusqu'à la position **« 0 ».**

11) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

*To switch off a cooking zone, press the **"D"** key until you reach the value **"0".***

18



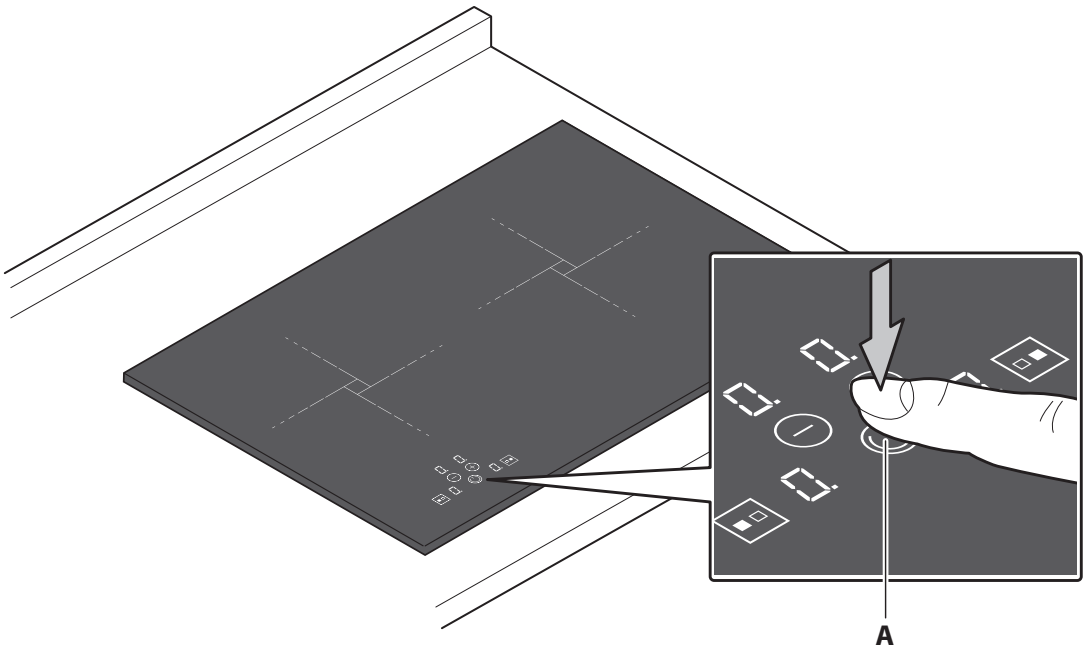
12) EXTINCTION DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre complètement la table de cuisson, appuyer sur la touche **"A"** .

12) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

*To turn off the hob completely, hold down the **"A"** key.*

19



UTILISATION DE L'APPAREIL

1) ALLUMAGE DE L'APPAREIL

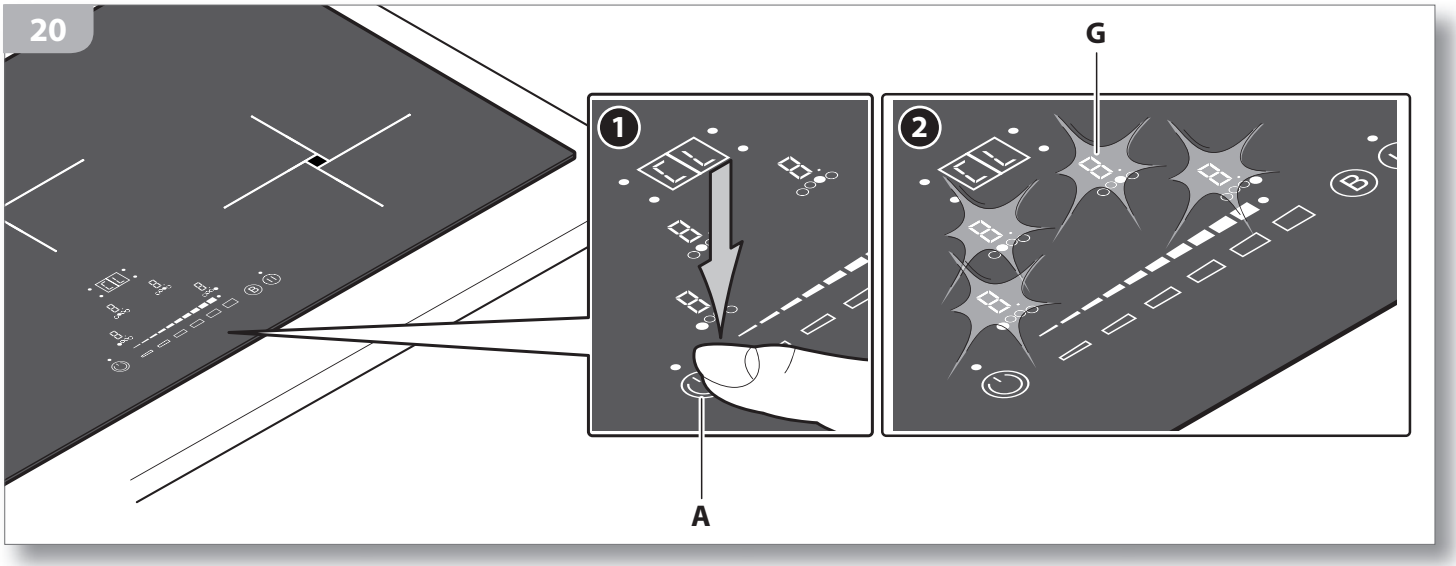
Appuyer sur la touche **"A"** pour allumer la table de cuisson. Tous les afficheurs **"G"** correspondant aux zones de cuisson s'allumeront en position de standby **(fig.20)**. L'unité de contrôle restera active pendant 20 secondes.
Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant ces 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE START-UP

*Press the **"A"** key to switch the hob on.*
*All the displays **"G"** relative to the cooking zones will switch on in the standby position (**fig.20**).*
The control unit remains active for 20 seconds.
If no cooking zone is selected within this time, the hob switches off automatically.

20



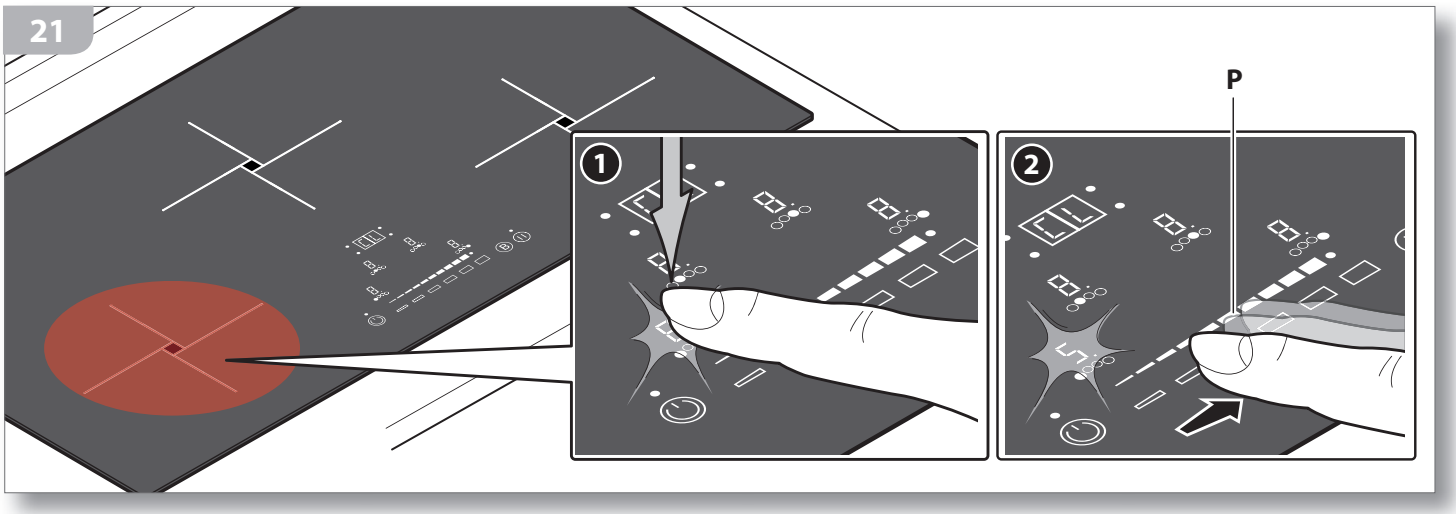
2) ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur un des afficheurs **"G"**.
Faire défiler le slider **"P"** pour augmenter et diminuer la puissance de la zone de cuisson **(fig.21)**.
La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes et apparaîtra sur l'afficheur lumineux **"G"** avec un numéro allant de"1 à 9".

2) SWITCHING THE COOKING ZONE ON

*Select the desired cooking zone by pressing one of the **"G"** displays.*
*Slide the slider **"P"** to increase and to decrease the power of the cooking zone (**fig.21**).*
*The power of a single cooking zone can be adjusted according to 9different positions, and will be displayed on the lit **"G"** display with a number from "1 to 9".*

21



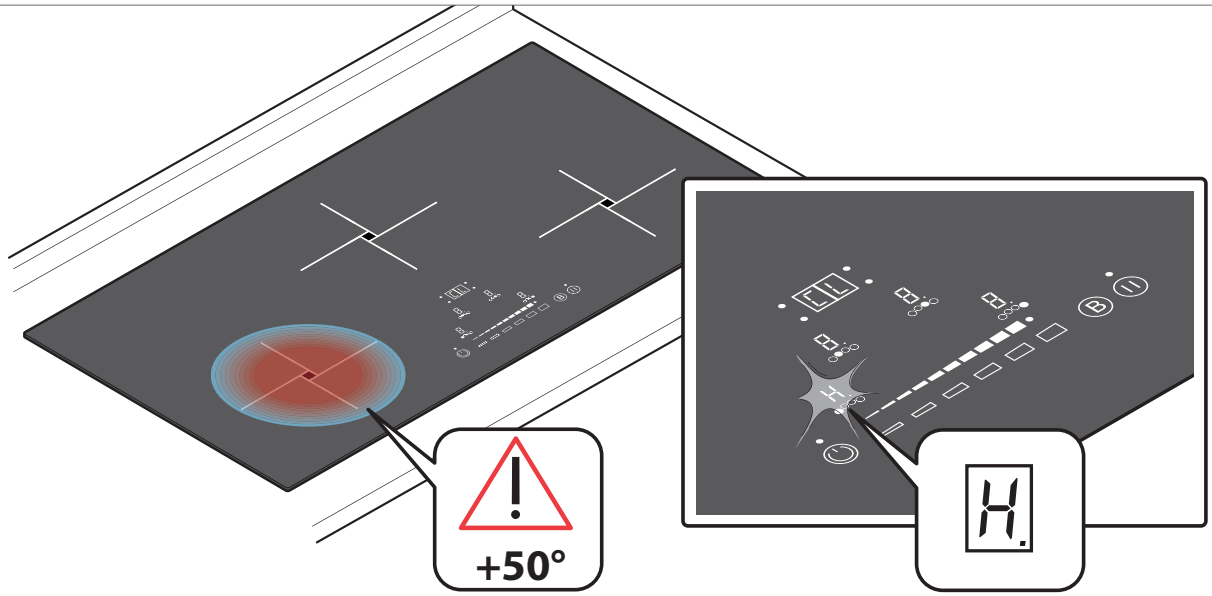
3) CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la température d'une zone de cuisson demeure encore élevée après l'extinction (**supérieure à 50 °C**), l'afficheur correspondant montre le symbole **"H"** (chaleur résiduelle).
L'indication s'efface uniquement lorsque le risque de brûlure disparaît.

3) RESIDUAL HEAT

*If the temperature of the cooking zone is still high (**over 50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol **"H"** (residual heat).*
The symbol will only disappear once the burn risk in no longer present.

22



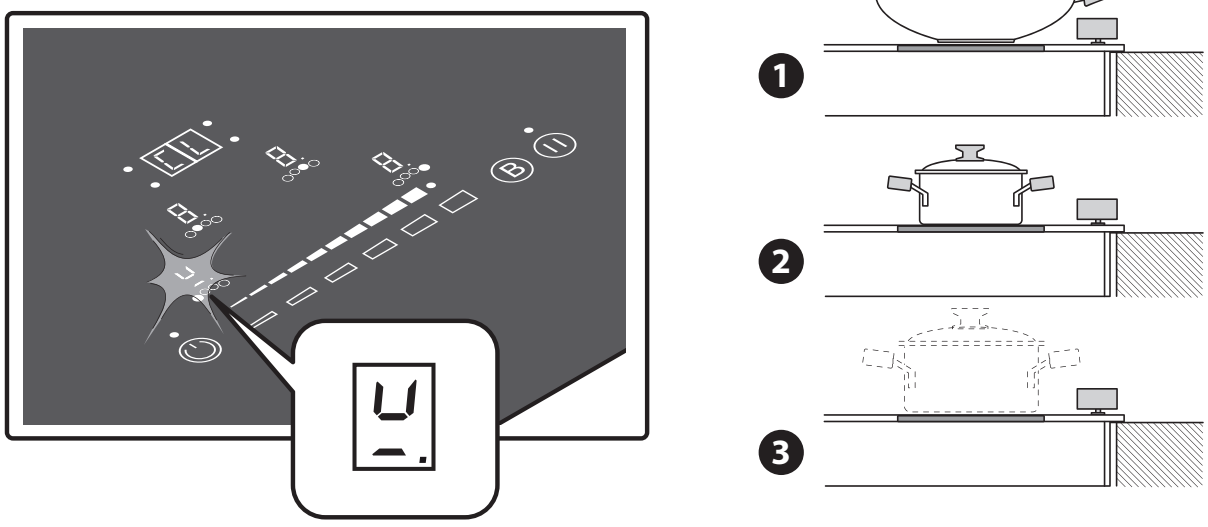
4) DÉTECTION DES CASSEROLES

Si sur un des afficheurs **"G"** d'une zone de cuisson apparaît le symbole **(fig. 23)**, cela signifie que :
1) le récipient utilisé n'est pas approprié à la cuisson à induction.
2) le diamètre de la casserole utilisée est inférieur à celui consenti par l'appareil.
3) aucune casserole n'est posée sur la plaque.

4) POT DETECTION

*If the symbol (**fig. 23**), should appear on one of the cooking zone displays **"G"** , it means that:*
***1)**The pot being used is not suitable for induction cooking.*
***2)**The diameter of the pot used is inferior to that permitted by the appliance.*
***3)** No pot is present.*

23

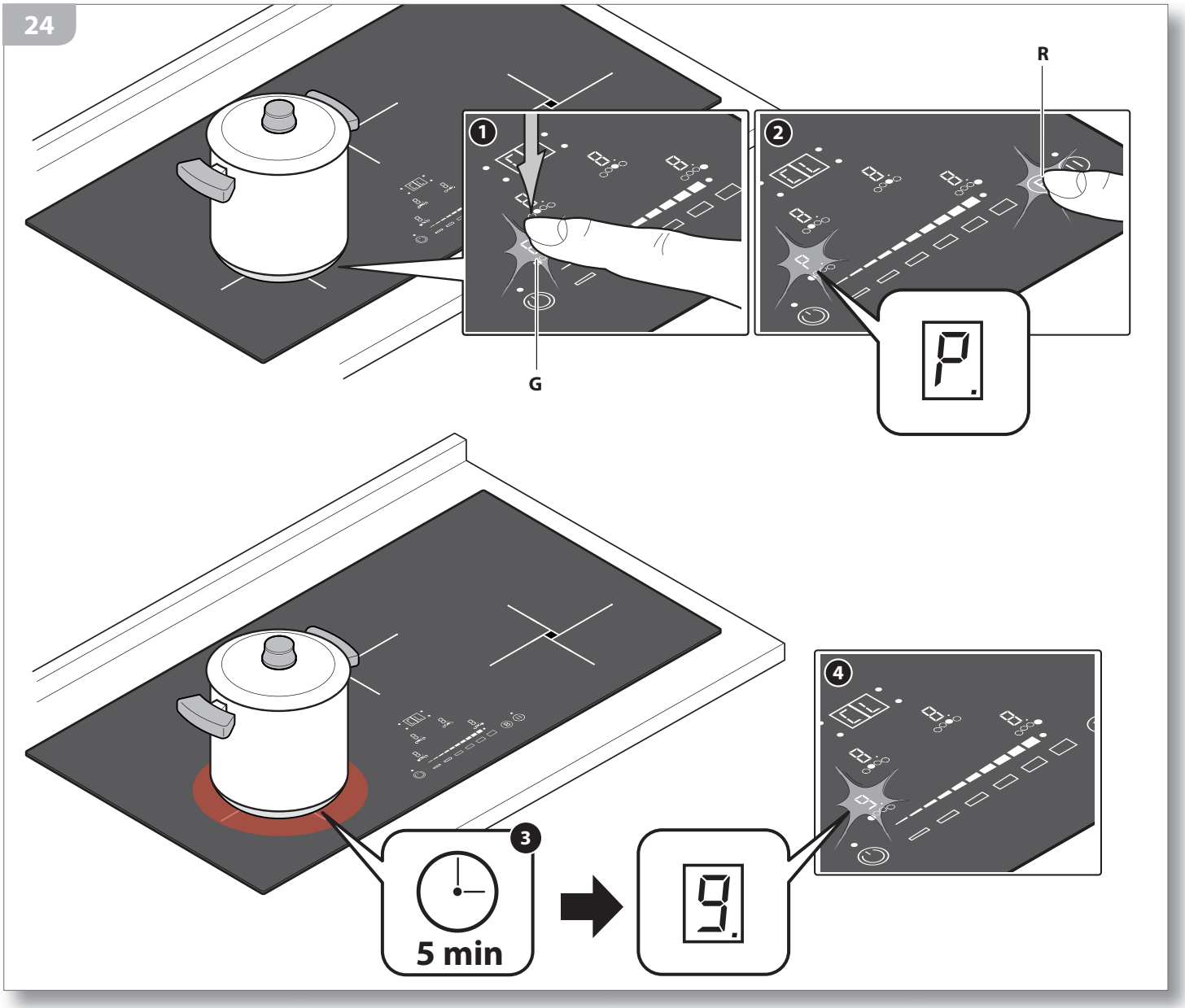


5) CHAUFFAGE RAPIDE / BOOSTER

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone en amenant la température à la puissance maximale pendant un intervalle de temps de 10 minutes.
À la fin de cet intervalle, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau 9.
L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le chauffage de grandes quantités de liquides (ex. eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments très rapidement.
Pour activer cette fonction, si disponible, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur la touche **"R"**, sur l'afficheur correspondant **"G"** apparaîtra le symbole **P**.
La fonction n'est disponible que pour les zones de cuisson ayant un diamètre de Ø 200 mm

5) RAPID/BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given zone taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.
The use of this function is recommended for rapid heating of large quantities of liquid (e.g. water for cooking pasta) or dishes. To enable this function, where available, select the cooking zone and press the ***"R"*** *key, on the relative display* ***"G"*** *the symbol* ***P*** *will appear.*
The function is available only in cooking zones with a diameter of Ø 200 mm.



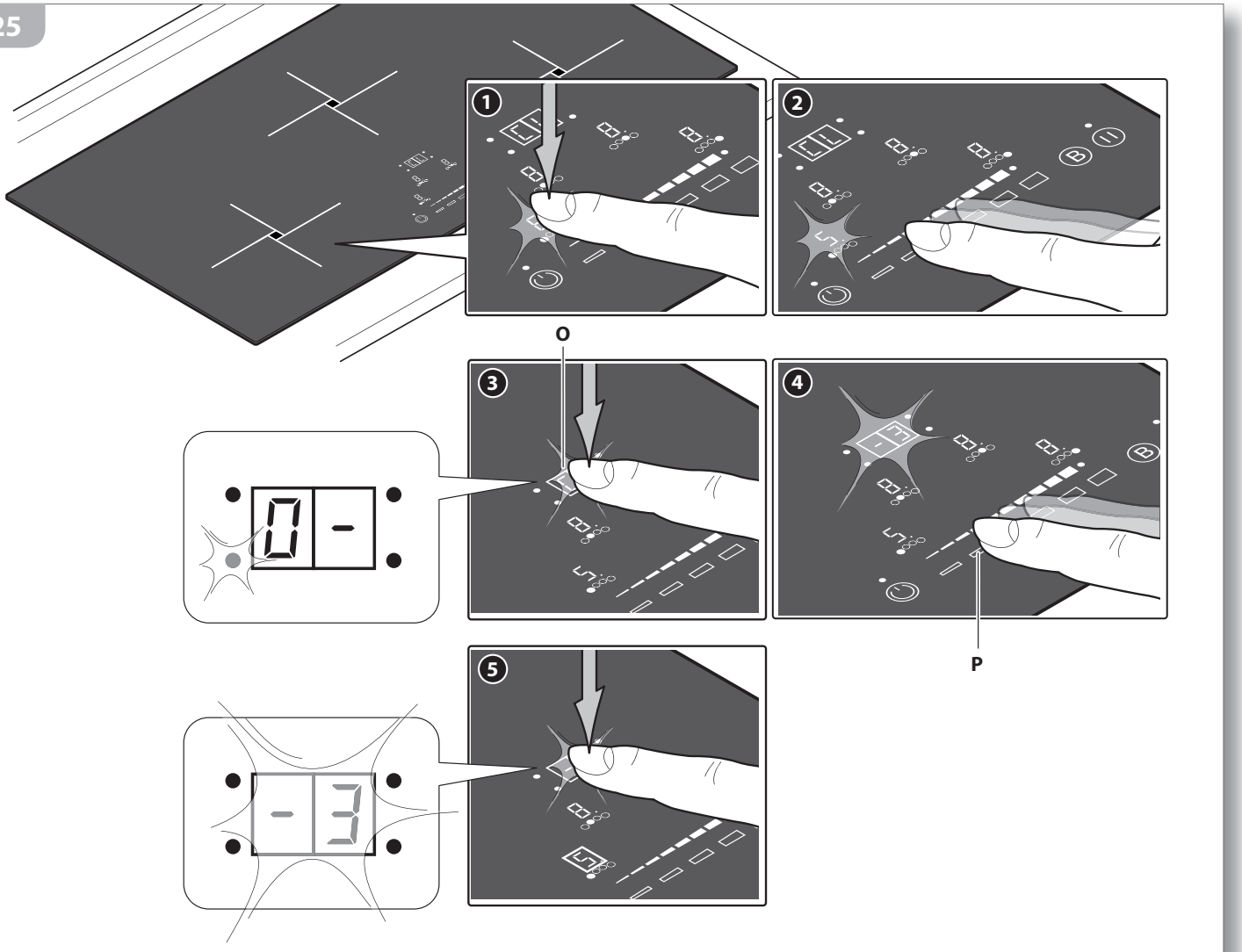
6) TIMER

Cette fonction permet d'établir le temps (de **1** à **99** minutes) pour l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée.
Activer la zone de cuisson et en régler la puissance.
Activer le timer en appuyant sur l'afficheur **"O"**.
Sur l'afficheur apparaîtra le symbole (**fig. 25**) et la led correspondant à la zone sélectionnée située sur un des angles de l'afficheur **"O"** clignotera.
Faire défiler la barre slider **"P"** pour configurer la valeur souhaitée (ex. 3min.) et appuyer de nouveau sur l'afficheur **"O"** sur lequel apparaîtra le symbole **(fig. 25)**.
Faire défiler de nouveau la barre slider, configurer la valeur souhaitée (ex. 23min.) et confirmer en appuyant sur l'afficheur **"O"**. Pour confirmer un temps timer inférieur à 10min. (ex. 3min.), confirmer en appuyant deux fois sur l'afficheur **"O"**.
À la fin du timer, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement et sera émis un signal sonore qui pourra être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de la zone des commandes.

6) TIMER

*This feature allows you to set the time (from **1** to **99** minutes) to automatically turn off the cooking zone selected.*
Activate a cooking zone and adjust the power.
*Enable the timer on the display by pressing **"O"**.*
*The display will present the symbol (**fig. 25**) and the LED relative to the selected zone set on one corner of the **"O"** display will flash.*
*Scroll bar slider **"P"** to set the desired value (e.g. 3 min.), Press the **"O"** display once again which will present the symbol (**fig. 25**).*
*Scroll the bar slider once again and set the desired value (e.g., 23 min.) and confirm by pressing the **"O"** display.*
*If you wish to confirm a time less than 10 mins (e.g. 3 min.), confirm by pressing twice on the display **"O"**.*
Upon expiry of the timer, the cooking zone will automatically turn off and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands.

25



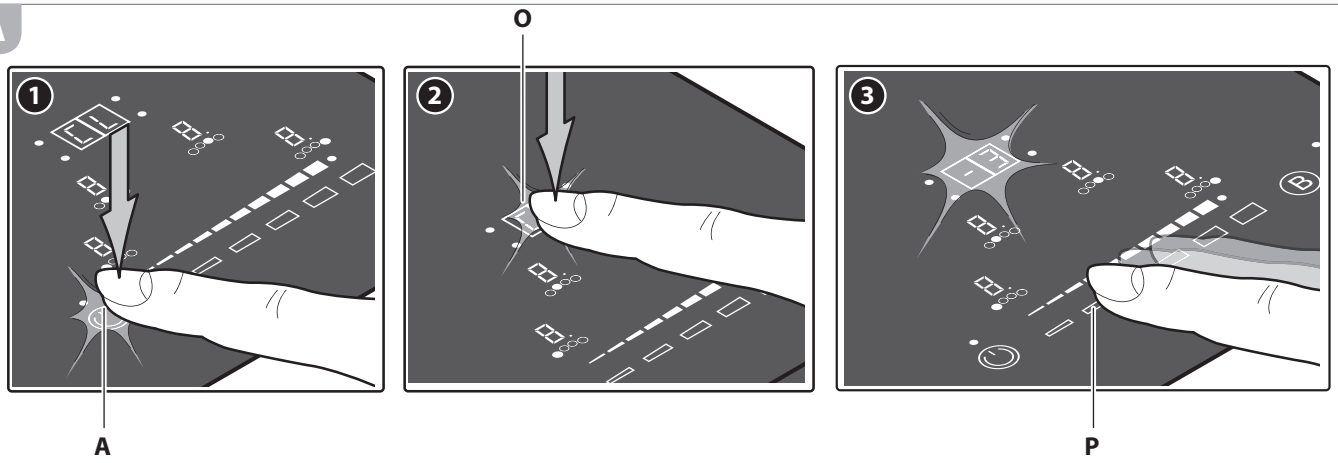
7) EGG TIMER/MÉMORANDUM

Cette fonction permet de configurer un mémorandum sonore.
Pou accéder à cette fonction, aucune des zones de cuisson ne doit être en marche.
Allumer la table de cuisson moyennant la touche **"A"**, activer la zone timer en appuyant sur l'afficheur **"O"** et régler un temps compris entre **1** et **99** minutes comme indiqué dans le précédent paragraphe TIMER.
Après la confirmation du mémorandum, les leds correspondant à la touche **"A"** et l'afficheur **"O"** resteront actifs selon le temps précédemment configuré **(fig. 26A).**
Il est maintenant possible d'allumer de nouveau la table de cuisson moyennant la touche **"A"** et de régler les zones de cuisson.
À la fin du timer sera émis un signal sonore qui pourra être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche de la zone des commandes **(fig. 26B).**
Avec le mémorandum actif, il est impossible d'accéder à la fonction timer.

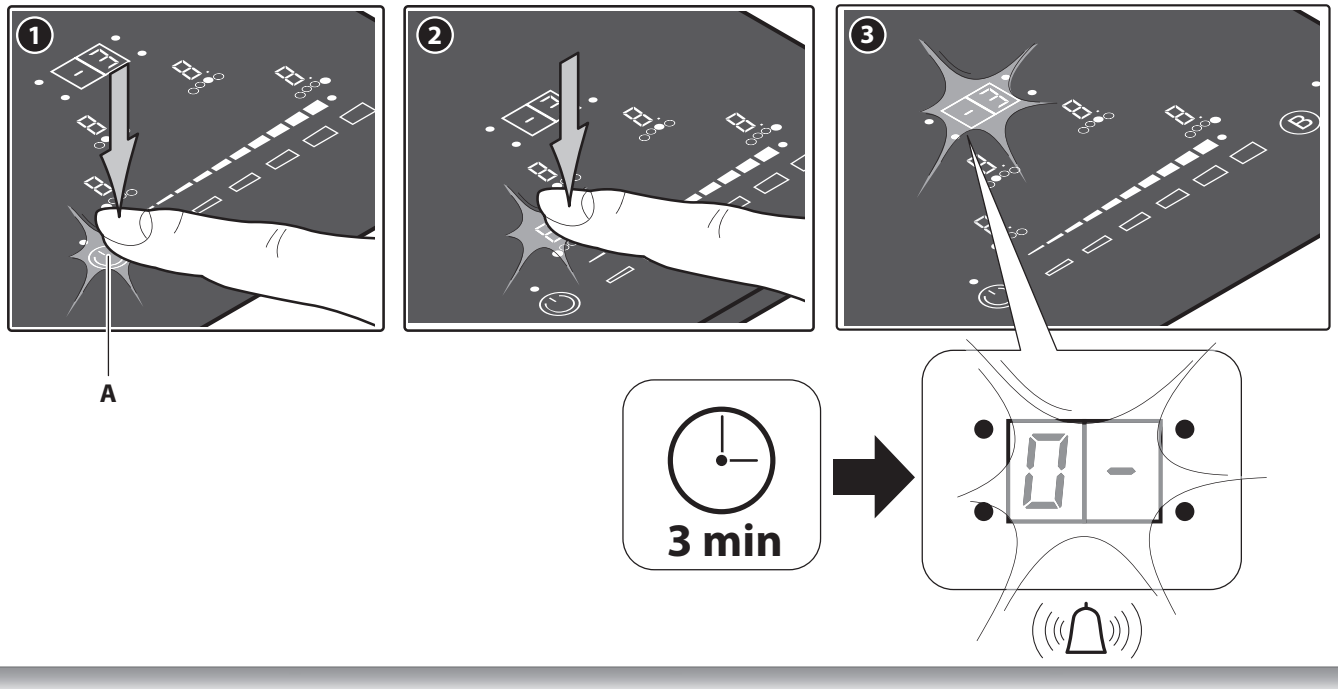
7) EGG TIMER / REMINDER

This feature allows you to set a reminder sound.
None of the coking zones must be in operation in order to access this feature.
*Turn on the hob using the **"A"** key, activate the timer by pressing the display **"O"** and set any time between **1** to **99** minutes as described in the previous paragraph TIMER.*
*After confirmation of the reminder the LEDs of the relative **"A"** key and "O" display, presenting the time previously set (**fig. 26A**) will remain active.*
*At this point, it is possible to turn the hob back on using the **"A"** key and adjust the cooking zones.*
*When the timer expires you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the keys within the command area (**fig. 26B**).*
When the reminder is active, it is not possible to access the active timer.

26A



26B



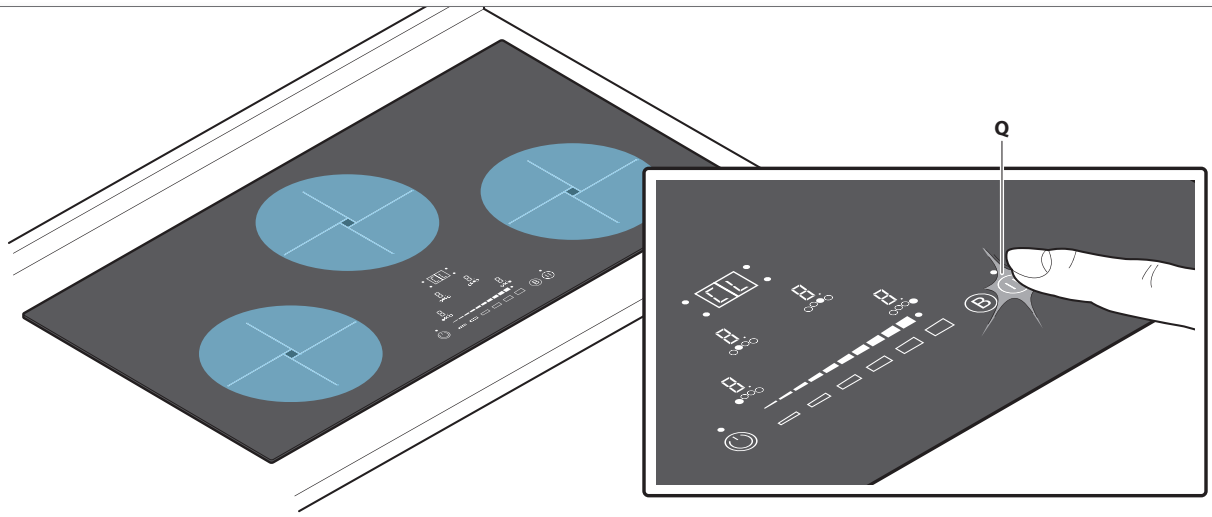
8) PAUSE

En appuyant sur la touche **"Q"** lorsqu'au moins une zone de cuisson est en marche, il est possible de mettre en pause l'appareil, en interrompant momentanément la cuisson. La led correspondant s'allume. La pause a une durée de 10 minutes à la fin desquelles l'appareil s'éteint automatiquement.
La fonction pause peut être désactivée en appuyant sur la touche **"Q"**, et dans les 10 secondes qui suivent, sur n'importe quelle touche de la zone des commandes. L'utilisation de la fonction pause interrompt les éventuels timers actifs.

8) PAUSE

*When at least one cooking zone is operating, it is possible to momentarily pause the appliance, interrupt cooking, by pressing the **"Q"** key. The relative LED will light up. The pause lasts for 10 minutes. If the status is not terminated within this time the appliance switches off. The pause function can be deactivated by pressing the **"Q"** key and, within 10 seconds, any of the control keys. Previously programmed timers will be interrupted during the pause.*

27



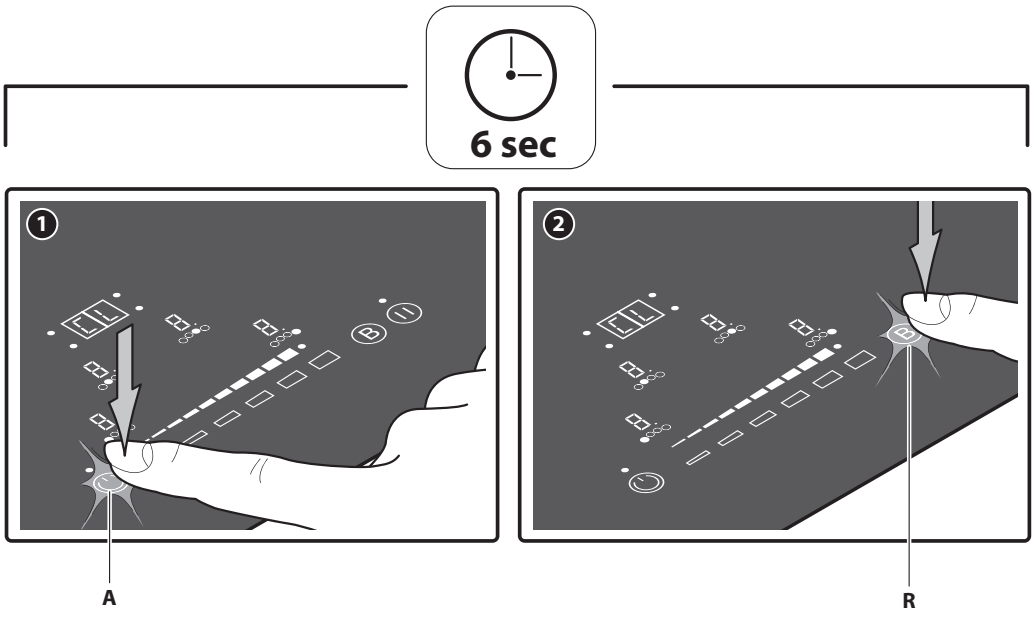
9) RAPPEL

Si par erreur la table de cuisson s'éteint, il est possible de rappeler les réglages précédemment actifs sur les zones de cuisson en rallumant la table avec la touche **"A" dans les 6 secondes** et en appuyant sur la touche **"Q" dans les 6 secondes**. Lorsque cette fonction est disponible, la led de la touche **"Q"** s'allume lors du rallumage de la table de cuisson.

9) RECALL

*When the appliance has been switched off by mistake, it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing key **"A" within 6 seconds**, then pressing the **"Q"** key **within 6 seconds**.*
*If the recall function is available, the **"Q"** key LED will light up when the appliance is switched on again.*

28



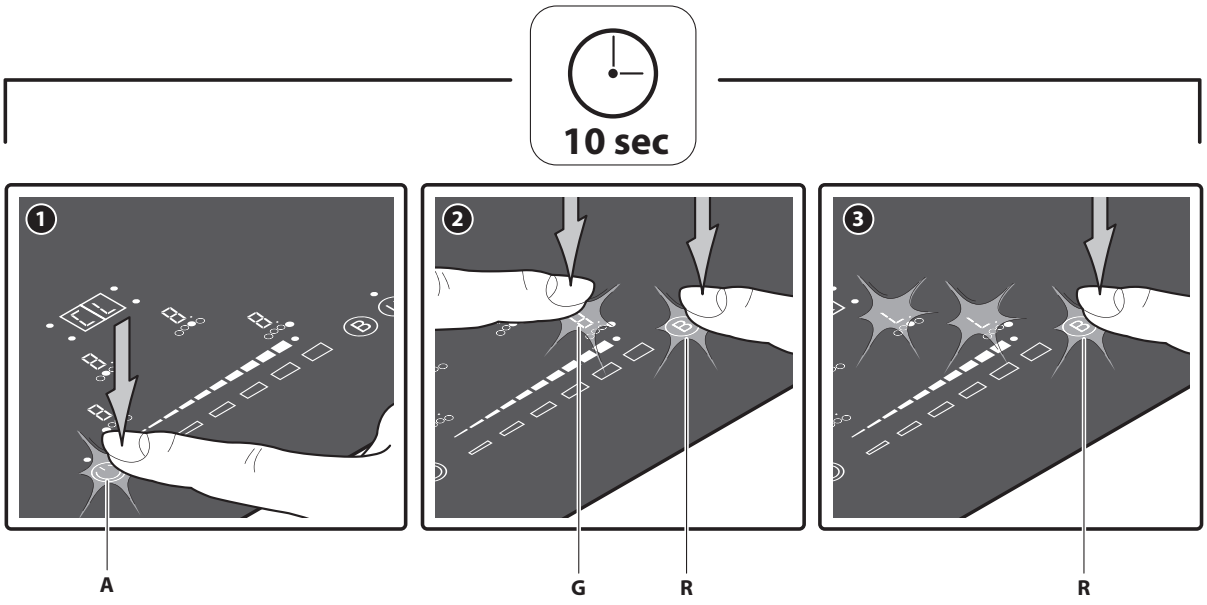
10) VERROUILLAGE DES COMMANDES

Allumer la table de cuisson en appuyant sur la touche **"A"**.
Il est possible de verrouiller le bandeau de commande pour éviter toute modification accidentelle des réglages (enfants, opérations de nettoyage, etc.).
Appuyer simultanément, dans les **10"** qui suivent l'allumage de la table de cuisson, sur l'afficheur **"G"** en bas à droite et sur la touche **"R"**, puis appuyer de nouveau sur l'afficheur **"G"** en bas à droite.
Sur tous les afficheurs **"G"** apparaîtront le symbole (**L**).
Pour débloquer temporairement les commandes et recommencer à agir sur le réglage (ex. interrompre la cuisson), il est nécessaire d'appuyer simultanément sur l'afficheur **"G"** en bas à droite et sur la touche **"R"**.
À verrouillage activé, il est dans tous les cas possible d'éteindre la table de cuisson. Dans ce cas, le verrouillage des commandes reste actif même lors du rallumage de la table de cuisson. Pour débloquer la table de cuisson de manière permanente, appuyer simultanément sur l'afficheur **"G"** en bas à droite et sur la touche **"R"**, puis appuyer de nouveau sur la touche **"R"**. La table de cuisson s'éteindra automatiquement.
Lors des successifs rallumages, la table de cuisson sera toujours active.

10) CONTROL PANEL LOCK

*Switch on the hob using the **"A"** key.*
It is possible to lock the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.).
*Within **10** seconds of switching on the hob, press display **"G"** on the bottom right and the **"R"** key at the same time, then press the display **"G"** on the bottom right.*
*All displays **"G"** will present the symbol (**L**).*
*To temporarily unlock the commands and return to making adjustments (e.g., interrupt cooking), you must simultaneously press the display **"G"** on the bottom right and press **"R"**.*
When the lock command is on, it is still possible to switch off the hob.
In this case the command lock remains active when the hob is switched back on.
*To unlock the hob permanently, simultaneously press the display **"G"** on the bottom right and the **"R"** key, then press the **"R"** key once again.*
The hob will shut off automatically.
The hob will be active upon switching it on again.

29



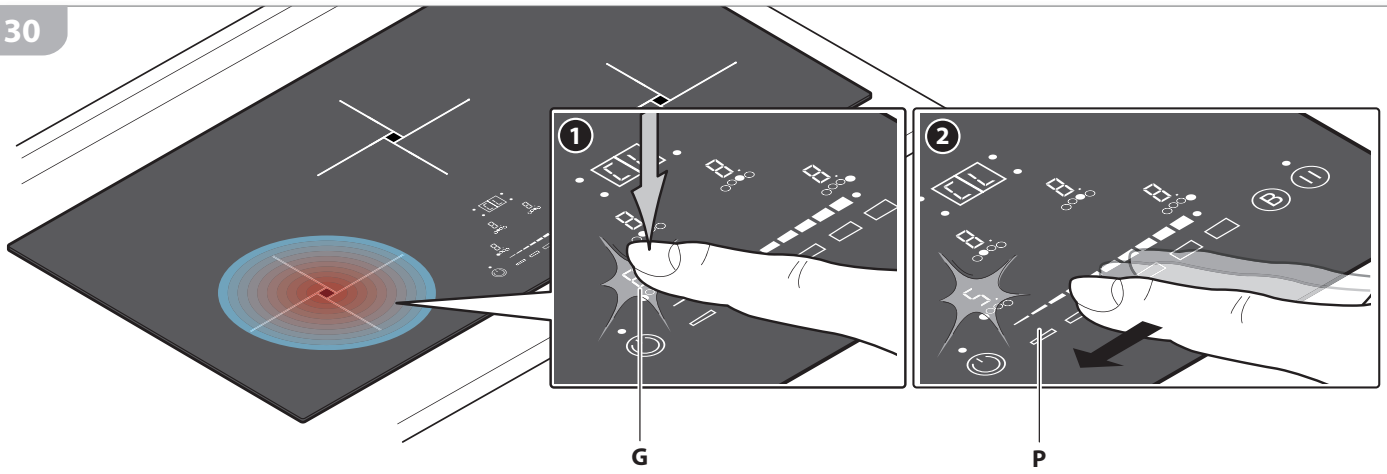
11) EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, la sélectionner en appuyant sur l'afficheur correspondant **"G"**. Faire défiler la barre slider **"P"** vers la gauche jusqu'à visualiser sur l'afficheur le symbole (**0**).

11) SWITCHING THE COOKING ZONE OFF

*To turn off a cooking zone, select it by pressing the relative display **"G"**. Slide the **"P"** slider bar to the left until you see the symbol (**0**) on the display.*

30



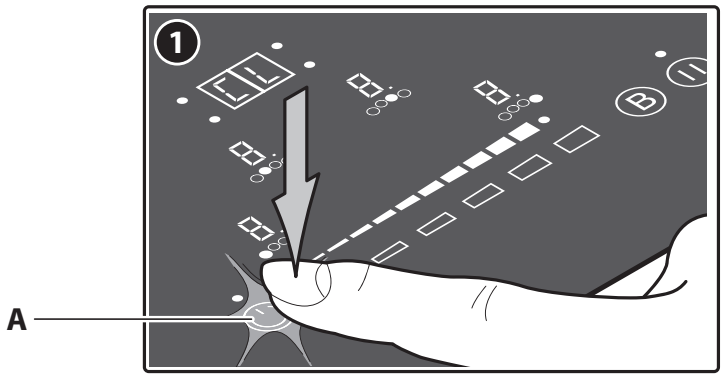
12) EXTINCTION DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre complètement la table de cuisson, appuyer sur la touche **"A"** .

12) SWITCHING THE HOB OFF

*To turn off the hob completely, hold down the **"A"** key.*

31



13) EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement la zone de cuisson une fois le temps limite d'allumage à une puissance donnée écoulé.

13) SAFETY SWITCH

The appliance is equipped with a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Puissance	Temps limite d'allumage (heures)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Power level	*Operating time limit (hours)*
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

ENTRETIEN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Éteindre toujours l'interrupteur électrique principal, débrancher la prise de courant avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Contrôler périodiquement que le câble électrique soit intègre et qu'il ne résulte pas écrasé: en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et ne pas tenter de remplacer le câble, mais contacter rapidement un centre d'assistance pour le faire remplacer.

Nettoyer après chaque utilisation dès que les éléments de l'appareil sont refroidis : ceci facilitera l'opération et évitera que d'éventuels résidus d'aliment ne puissent s'enflammer.

Nettoyer TOUTES les parties de l'appareil uniquement selon les modalités et les produits indiqués dans ce manuel (éviter notamment l'emploi d'éponges abrasives, racloirs, détergents acides ou agressifs, appareils à vapeur ou à pression, jets d'eau directs).
Tout nettoyage effectué de manière non conforme par rapport aux modalités indiquées pourrait mettre à risque la sécurité des personnes, des biens et des animaux, et causer des dommages à l'appareil qui ne seront pas couverts par la garantie.

Danger de brûlure !
Certaines parties de l'appareil restent encore très chaudes pendant quelques minutes après l'extinction ! Attendre leur refroidissement avant de nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN ORDINAIRE

Le seul entretien recommandé est celui de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

- **Surfaces en inox :** utiliser un chiffon doux légèrement imbibé de détergent neutre spécifique ou de vinaigre chaud : pour les modalités d'emploi des produits d'entretien, suivre les indications du fabricant.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- ***Stainless steel surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*

- **Surfaces en vitrocéramique:**

Connaître ce matériau
Les surfaces en vitrocéramique sont extrêmement résistantes à la chaleur (jusqu'à 800 °C environ), aux chocs thermiques (c'est-à-dire qu'elles ne se briseront pas si de l'eau froide est versée sur la plaque chaude) et présentent une bonne résistance aux rayures dérivant de l'usage quotidien. Elles offrent également une excellente résistance aux substances acides (ex: vinaigre, jus de citron, etc...), tandis que si des substances à haute teneur en sucre devaient fondre sur le verre, elles pourraient le ternir, sans toutefois en compromettre les prestations.

Comment nettoyer
Nettoyer la plaque après chaque utilisation, ce qui permettra d'éviter le dépôt d'impuretés et rendra plus simple et plus rapide le nettoyage.
Attendre que l'appareil soit froid, et en cas de gros résidus sur la table de cuisson, les éliminer avec un racloir spécifique pour plaque en vitrocéramique: s'il s'agit de fragments d'aluminium, de matériel plastique fondu ou d'aliments contenant du sucre, nettoyer la table de cuisson le plus rapidement possible pour éviter que ces substances ne puissent ternir la surface en verre de manière irréparable.
Après avoir éliminé les résidus les plus gros, nettoyer la table de cuisson avec un chiffon doux (ou avec du papier cuisine) après l'avoir légèrement imbibé soit de produit spécifique pour vitrocéramique soit de détergent à vaisselle, ceci en suivant les modalités d'emploi indiquées sur l'étiquette.

Ne jamais utiliser d'éponges abrasives, ni autres produits abrasifs ou excessivement acides, ni eau de Javel, produits détachants ou de nettoyage de four.

- ***Glass-ceramic surfaces:***

Useful information on the material
Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.
Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may clouden the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

Cleaning instructions
Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.
Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably clouden the glass surface.
After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent,following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

PÉRIODES D'INUTILISATION

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil (période supérieure à 2-3 semaines) :
- nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les indications décrites au chapitre spécifique ;
- débrancher la prise du réseau d'alimentation électrique.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ÉLIMINATION

Le produit usagé NE PEUT être assimilé à un déchet ménager, mais doit être éliminé séparément et remis aux centres chargés du tri sélectif des déchets électriques et électroniques ; toute élimination non conforme du produit comporte l'application des sanctions prévues par les normes de loi en vigueur.

Pour plus d'informations, contacter le service local d'élimination des déchets.

Rendre l'appareil inutilisable avant de l'éliminer, ceci en retirant le câble d'alimentation.

SERVICE APRÈS-VENTE

La société Barazza srl vous assure sa meilleure collaboration en cas d'éventuels problèmes techniques ou autres.

Procédure en cas de mauvais fonctionnement
Avant de contacter le centre d'assistance, effectuer les opérations suivantes:

- contrôler l'absence de coupure de courant ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule (position plaque de matricule - voir page 17) ;
- repérer la date d'achat de l'appareil.

Attention! Dans l'attente de résoudre le problème, il est opportun ne pas utiliser l'appareil et de le débrancher du réseau électrique. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les pièces de l'appareil : outre à faire déchoir la garantie, ceci pourrait être potentiellement dangereux.

Demander et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales: l'utilisation de pièces différentes de celles fournies par le fabricant fait déchoir la garantie et peut causer des dommages aux personnes et/ou à l'appareil.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

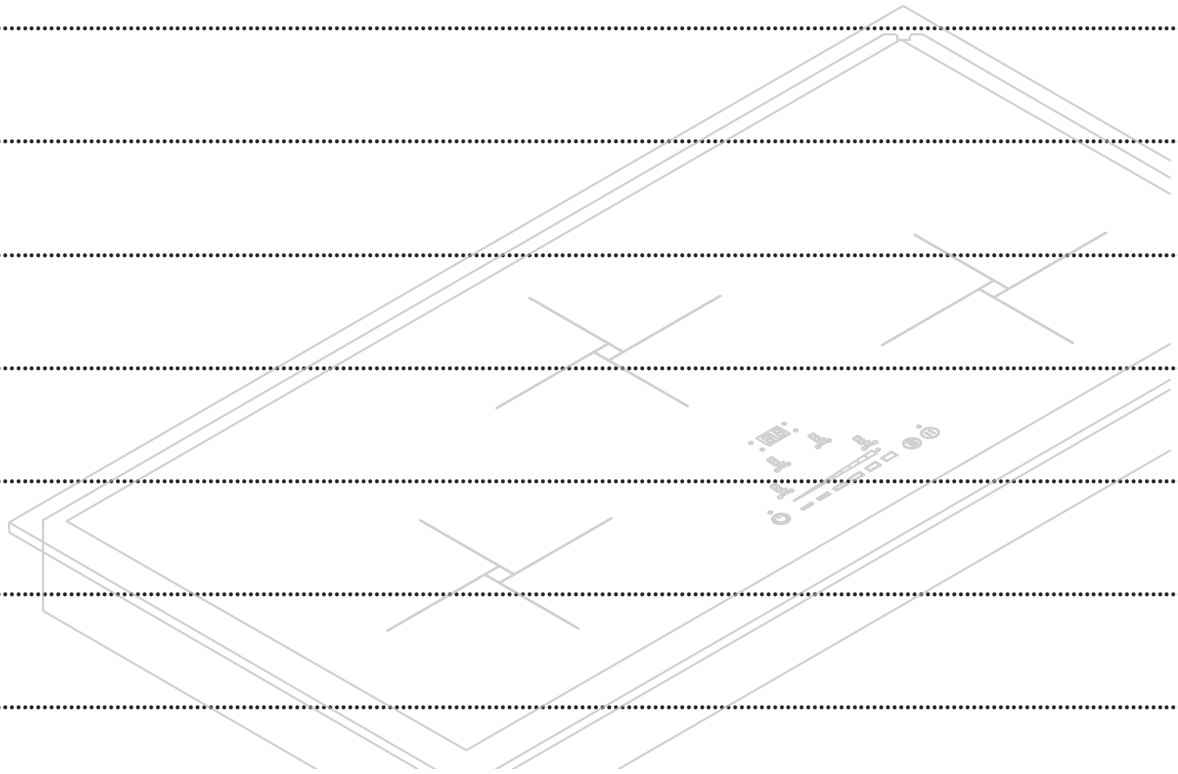
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 17);*
- *find the appliance purchase data.*

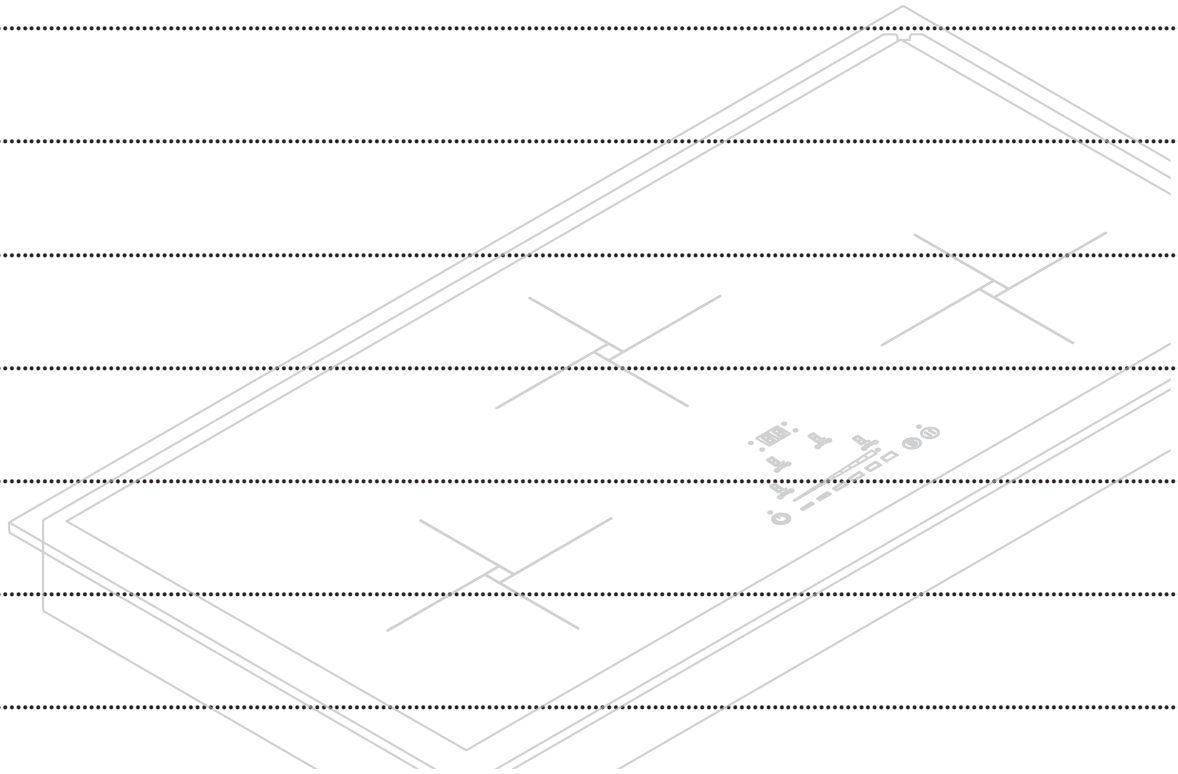
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

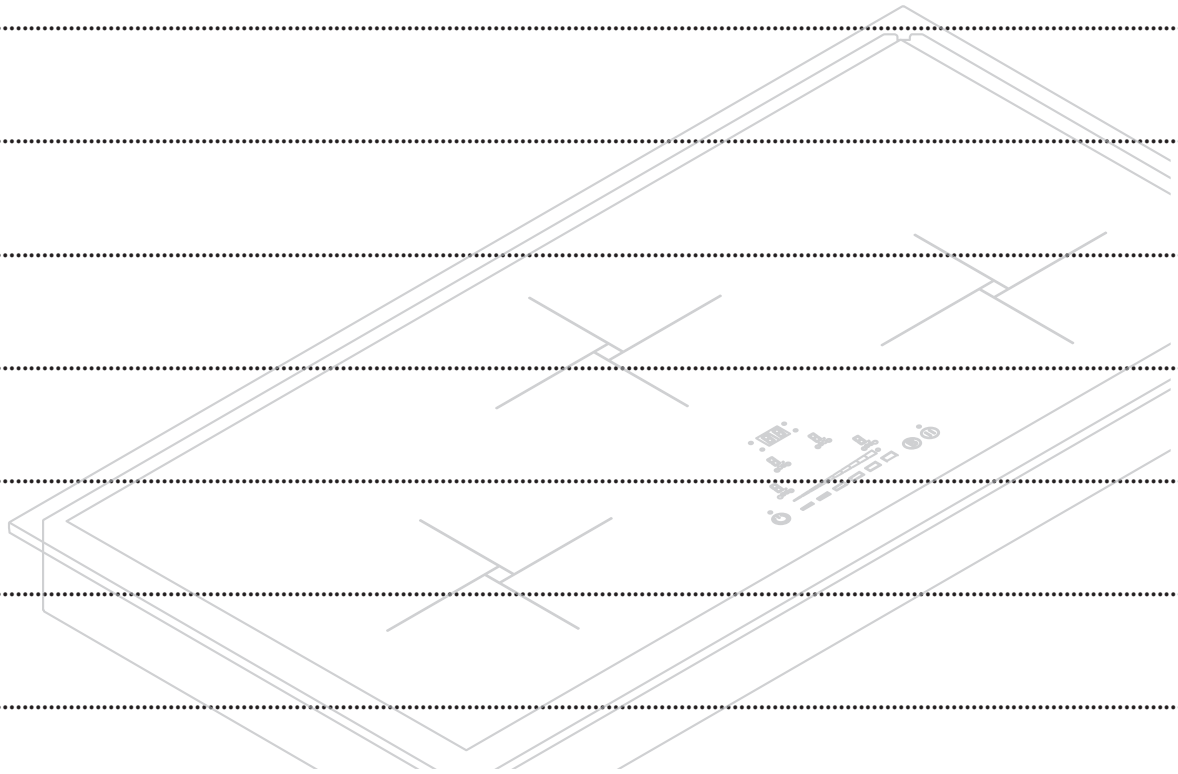
Notes



Note / Notes



Note / Notes



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PIND1 rev. 02 - 07.2013*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it